From the charcoal stoves of long ago to modern-day digital cooking, Scholtès has preserved that particular "hand-made" spirit which has been its star asset and strength for over 80 years.

Every Scholtès appliance offers the perfect blend of a stylish look and unbeatable innovative performance levels.

This manual was written in conjunction with our very own culinary expert. A professional chef, Philippe Rogé is an integral part of the Scholtès Research and Development team.
As you read through this manual, you will come across some practical advice which we invite you to follow, in order to benefit fully from his experience and to get perfect results, every time.

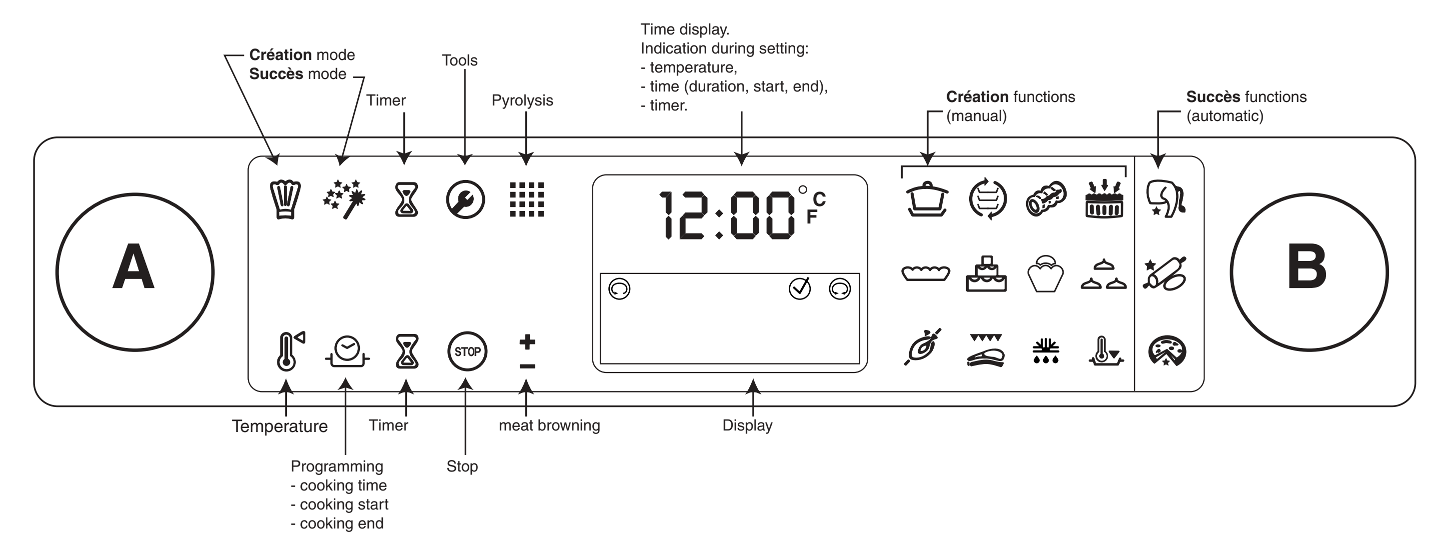
The two brochures - User's guide and Technical handbook - are complementary:

- the User's guide simply illustrates the various features of your new appliance. It contains some cooking advice, which should help you use your oven to its full potential.
- the Technical handbook provides all the information necessary for the smooth installation, electrical connection and maintenance of the appliance, along with any recommendations.

Enjoy cooking with SCHOLTES

Table of contents

The control panel



Your oven is fitted with a modern and straightforward **display** (see diagram), which makes your oven extremely easy to operate. It keeps you constantly informed, to help you cook any dish you like, from the simplest recipes to the most elaborate (displaying the recommended oven rack height, the cooking mode used, the cooking time, an indication as to pre-heating requirements, whether the door is locked, ...).

Knob **A** grants you access to the left-hand menus: cooking mode selection (**Création** or **Succès**), timer control, tool personalisation, pyrolysis (for pyrolysis ovens), temperature control, programming times, turning the oven off,...
Pressing the knob "A" twice switches the oven light on. To switch it off, press the knob "A" again.
Knob **B** allows you to "navigate" among these menus and confirm your selection.

Symbols ⟲, ⟳ and ✓ will guide you in your choice.

- ⟲ to cancel a selection under way or turn your oven off,
- ⟳ to select the cooking function, cooking time,...,
- ✓ to confirm the selection under way.

Commissioning the appliance

Before using your oven for the first time, set the thermostat to 270°C and leave the oven on with nothing in it for an hour, making sure the room is aired well.

We recommend you use the "Multilevel" mode .

If, after the oven has been turned on, the time 8:45, not flashing, appears on the display, or if after the start of cooking, the message "DEMONSTRATION MODE" appears, follow the instructions given below to exit from this mode:

	A	B	B ✓	B	B ✓	NOTES
	Cut off the power supply to the appliance, then reconnect it after waiting for about 1 minute.					
To disable demonstration mode	Turn to display the SETTING menu (within 2 minutes of turning the appliance on)	Turn to display DEMONSTRATION	Press to access the setting	Turn to display ~~DEMONSTRATION~~	Press to confirm	Demonstration mode disabled. The oven operates normally

You will find further details about the demonstration mode on the next page.

Personalised settings

When you connect your oven to the power supply, the TOOLS menu appears to allow you to make the following settings:

- language,
- clock,
- contrast,
- pyrolysis recommended (confirmed by default).

To access the different settings, turn knob **B**.

TOOLS	TOOLS	TOOLS	TOOLS
▶ LANGUAGE ◀ CLOCK CONTRAST	LANGUAGE ▶ CLOCK ◀ CONTRAST	LANGUAGE CLOCK ▶ CONTRAST ◀	CLOCK CONTRAST ▶ PYRO. RECOMM. ◀

1. Settings: language, clock, contrast

Your oven is factory set to French.
You can choose between French, Italian, Dutch, German or English.

	B (turn)	B (press)	B (turn)	B (press)	B (turn)	B (press)	Note
Language	Turn to find LANGUAGE	Press to confirm	Look for the desired language	Press to confirm			Setting memorised
Clock	Turn until CLOCK is displayed	Press to adjust	Turn to set the hours	Press to confirm the hours	Turn to set the minutes	Press to confirm the minutes	Same procedure for summer/winter time setting and following a power failure
Contrast	Turn to display CONTRAST	Press to change	Turn to adjust the contrast	Press to confirm the setting			Setting memorised

2. Pyrolysis recommended (for pyrolysis ovens)

This function is confirmed by default and automatically suggests a pyrolysis cycle suited to the degree of soil of the oven. This recommendation is displayed for a few seconds after cooking is complete.

PYRO. RECOMM.
PYROLYTIC SELF- CLEANING CYCLE RECOMMENDED

	A (turn)	B (press)	B (turn)	B (press)	B (turn)	B (press)	Note
Option 1 you decide to follow this advice	Turn to find the PYROLYSIS menu	Press to confirm RECOMMENDED					The pyrolytic self-cleaning cycle starts
Option 2 you decide to choose the pyrolytic self-cleaning cycle yourself	Turn to find the PYROLYSIS menu		Turn to choose another cycle	Press to confirm your choice			The chosen pyrolytic self-cleaning cycle starts
Option 3 you decide to ignore this advice	The message will appear again at the end of the next cooking process						
Option 4 you can cancel this advice automatically and decide for yourself when to clean your oven	Turn to display TOOLS		Turn to access PYRO. RECOMM.	Press to access the setting	Turn to display ~~PYRO. RECOMM.~~	Press to confirm your choice	You can re-able this function at any time, by following the same procedure

Personalised settings

3. Demonstration

The demonstration mode allows **retailers** to operate the oven without it heating up.
The >DEMONSTRATION< tool is disabled by default.
To access the demonstration mode, quit the "TOOLS" menu and go back to it <u>within 2 minute</u> after the appliance is connected to the power supply.

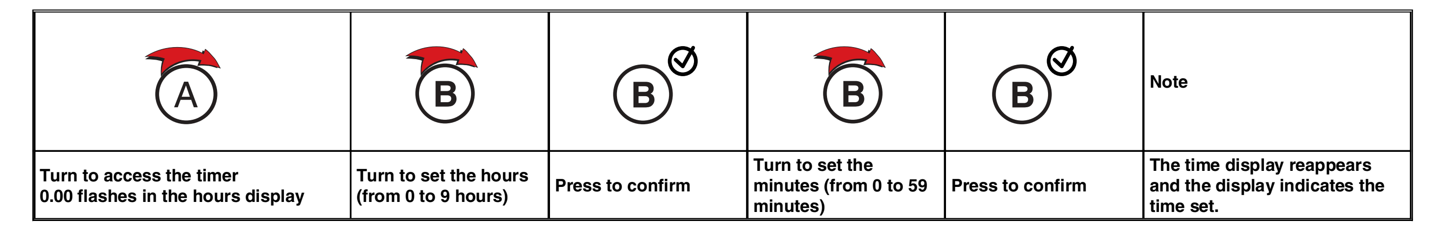
	A	B	B ✓	B	B ✓	NOTE
To enable the demonstration mode	Turn to display the TOOLS menu	Turn to display ~~DEMONSTRATION~~	Press to access the setting	Turn to display DEMONSTRATION	Press to confirm	Demo mode enabled. The oven does not heat.
Unplug your appliance and then plug it back in. Set the time and quit the TOOLS menu.						
To disable the demonstration mode	Turn to display the TOOLS menu (<u>within one minute</u> after the appliance is connected to the power supply)	Turn to access DEMONSTRATION	Press to access the setting	Turn to display ~~DEMONSTRATION~~	Press to confirm	Demo mode disabled. The oven operates regularly.

NOTE

In the event of a power failure, the setting is memorised.
To modify the setting (enabled or disabled), you must unplug your appliance from the power supply.

The timer

The timer operates independently from the oven.



A	B	B ✓	B	B ✓	Note
Turn to access the timer 0.00 flashes in the hours display	Turn to set the hours (from 0 to 9 hours)	Press to confirm	Turn to set the minutes (from 0 to 59 minutes)	Press to confirm	The time display reappears and the display indicates the time set.

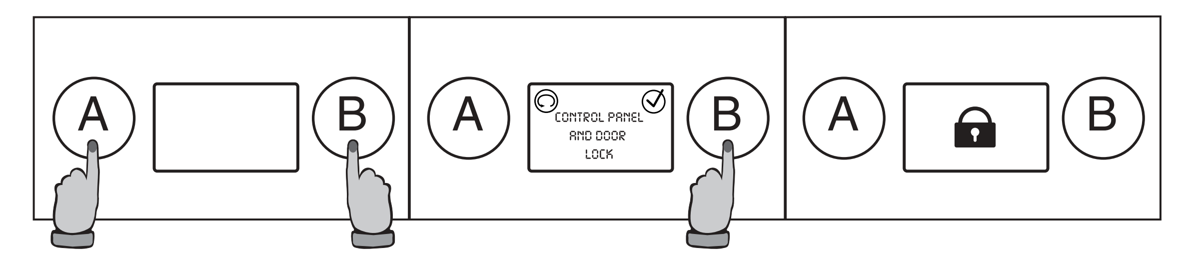
To zero the time rapidly, press A to access the timer and then press B for 2 seconds.
A series of beeps indicates that the time is up. Touch knob **A** or knob **B** to silence the beeping.

The child safety lock

To prevent the oven door from being opened accidentally or the controls from being tampered with by a child, the oven door and control panel are immediately locked as soon as knobs **A** and **B** are pressed together at the same time, and the lock is confirmed by pressing knob **B**.
This safety lock can be enabled at any time, even when the oven is not in use.

NOTE

The door safety lock is provided only on models equipped with the pyrolysis function

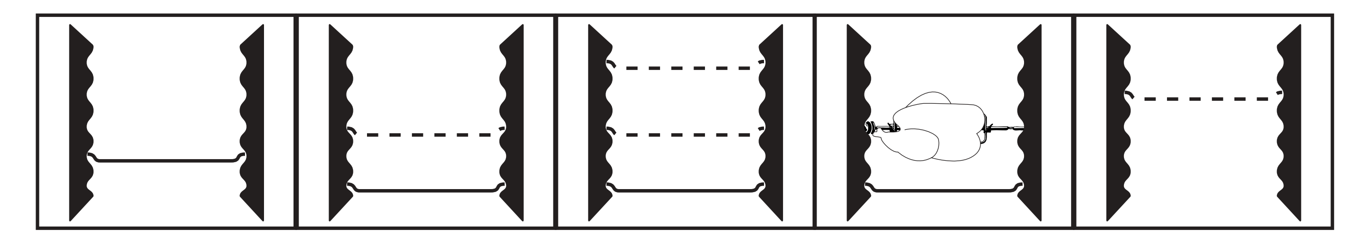


To disable the safety lock, press both knobs **A** and **B** together at the same time for a few seconds.

The accessories

Your oven is fitted with 5 different oven rack heights (from 1 to 5, from the bottom up) depending on the dish.
For perfect results every time, the display indicates the accessory to use and the recommended oven rack for each cooking mode.

oven tray
grid



The oven tray

Use it:

- as a **dish support** for all dishes when cooking on one rack only and in Bain Marie cooking on rack 2,
- as a **dish support** (flaky pastries, tarts, choux pastry,...) on rack 2,
- as a **dripping pan to catch juices and fat** dripping from food situated on the grid (meat, fish, ...); in this case, always place it on rack 1.
- as a **dish support** for multilevel cooking; in this case, place it on rack 1.

We advise against using the oven tray on the 4th and 5th racks from the oven bottom.

The grids

Use them:

- as a dish support for multilevel cooking (rack 3 when cooking on 2 racks and rack 3 and 5 when cooking on 3 racks),
- as a support for the meat or fish and the oven tray to catch any dripping fat or juices; in this case, the grid should be placed on rack 2,
- as a support for the food to be defrosted and the oven tray to catch any melting liquids; in this case, the grid should be placed on rack 2,

NOTE

If you wish to cook food of considerable dimensions (weighing more than 8 kg), we recommend you use the oven tray. If using the grid is unavoidable, turn it upside down ( ).

The pizza stone

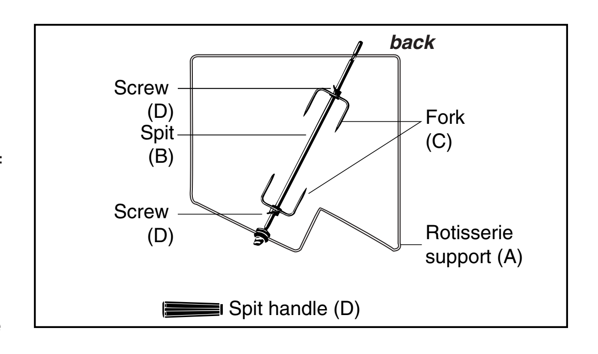
Used with the **Succès** "Pizzeria" function, this stone should be placed on the grid, positioned on rack 4. Please read the chapter entitled "**Succès** Cooking".

The turnspit

The turnspit consists of a support, a spit and a handle.

Proceed as follows:

- Place the support (A) on rack 3,
- Centre the meat on the spit, making sure you place it at an equal distance from both ends of the spit (B),
- Make sure the meat is kept firmly in place by the forks (C),
- Set the forks in the meat using the wing nuts (D),
- Secure the spit onto the support, making sure the rear of the spit is seated in the hollow at the back of the oven.



The removable handle is heatproof to avoid scalding yourself when removing the roast at the end of cooking. The handle should be removed during cooking.

Use the oven tray on rack 1 to catch any cooking juices or fat, and place the turnspit support on rack 3.

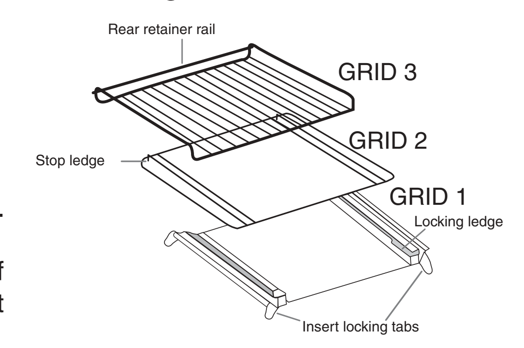
The sliding grid (FG 66/64 only)

Always use the sliding grid with the tabs folded down and together with the dripping pan.

- When it is positioned on the 2nd rack from the oven bottom, the grid acts as a **meat support**, with the dripping pan placed on the 1st rack from the bottom to catch any dripping fat or juices.
- When it is positioned on the top rack (depending on the size of the foodstuff) for **grilled food**, the dripping pan is to be placed on the 1st rack from the oven bottom to catch any dripping fat or juices.
- When it is positioned on the top oven rack, it is ideal for **multi-level cooking**.

Slide the grids in from the back in the following order:

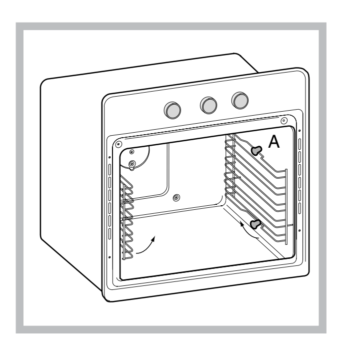
- slide grid 2 into grid 1,
- place grid 3 into grid 2,
- lift the insert locking tabs on the accessory insert,
- slide the whole assembly into your oven,
- fold down the tabs to secure the sliding insert on the oven rack.



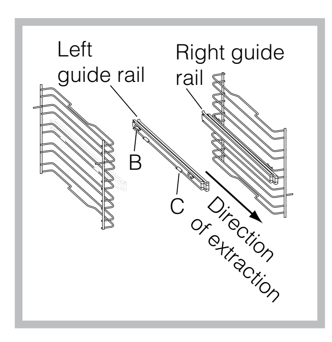
Your grid is now securely in place and you can take your dish out of the oven (by pulling grid 2 towards you) without having to slide out the whole insert assembly.

Sliding Rack Kit Assembly (only on certain models)

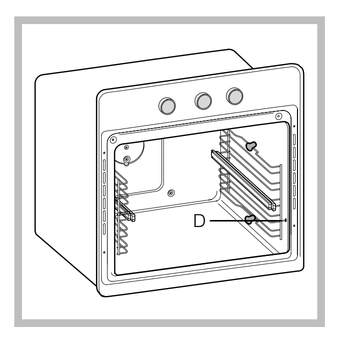
To assemble the sliding racks:



1. Remove the two frames, lifting them away from the spacers “A” (*see figure*).



2. Choose which shelf to use with the sliding rack. Paying attention to the direction in which the sliding rack is to be extracted, position joint B and then joint C on the frame.



3. Secure the two frames with the guide rails using the holes provided on the oven walls (*see diagram*). The holes for the left frame are situated at the top, while the holes for the right frame are at the bottom.

4. Finally, fit the frames on spacer A.

5. Do not place the sliding racks in position 5.

Resetting after a power failure

Provided that the temperature inside the oven has not fallen too low, the appliance is equipped with a system which allows it to resume cooking/pyrolysis (if present) from the point at which it was interrupted at the moment of the power failure. The display will indicate this event by means of the flashing symbol , which will disappear when the oven is turned off. Remember to reset the time if required.

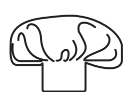
NOTE
Bear in mind that, for safety reasons, programming relating to cooking which is scheduled to happen is not reinstated when the power supply is restored.

Création cooking

1. Presentation

The **Création** set of functions groups together all the manual cooking modes.

For each one, the oven only manages the essential parameters for the success of all recipes, from the simplest to the most sophisticated culinary delights: i.e. the temperature, heat source, degree of humidity and fan assisted operation are all controlled automatically.



This section was written with the help of our **culinary expert**. We invite you to follow his advice to benefit from his experience and for successful cooking, always.
The recommended **cooking modes**, **temperatures** and **oven rack heights** reflect our expert's own experience in the kitchen and will allow you to achieve the very best results.

For each **Création** function, the table below specifies whether it is best to **pre-heat** your oven or **not**. Please observe these suggestions, as they will guarantee you perfect results.
If you want to start with the oven hot, wait until pre-heating is complete (a series of beeps will sound).

The temperature is set automatically depending on the cooking mode selected; however you may adjust it to suit your recipe (see the next page).
You can also set a **cooking time** with an **immediate** or **delayed start** (see the next pages).

2. Création functions

	Function	Cooking recommended for …	Oven tray on rack	Grid 1 on rack	Grid 2 on rack	Oven at start	Note
	Traditional	Simmered recipes (hotpots, beef bourguignon, casseroles,…) or Bain-Marie cooking (terrines, crème caramel,…)	2			Pre-heated	For the Bain-Marie, you can pour the water directly into the oven tray.
	Multilevel	Several dishes on 2 or 3 racks without the respective flavours or aromas mingling	1	3	5 (if cooking on 3 racks)	pre-heated	If you use this function for one dish only, use the oven tray on rack 2.
	Roasting	Roasts (white or red meat)	1	2		Cold	The recommended temperature guarantees perfect cooking and sealing of the roast and avoids the formation of smoke. If your meat is in a dish, use the oven tray on rack 2.
	Gratin	Au gratin cooking (dauphinois, shepherd's pie, lasagna,…)	2			Cold	If you wish to brown further a gratin dish that is already cooked and hot, then use the barbecue function instead. Temperature (210°C) cannot be modified.
	Tart	Sweet or savoury pastries (shortcrust or flaky)	2			Pre-heated	Perfect baking of the bottom and golden browning of the surface.
	Cake	All other cakes and pastries other than Tarts and Brioches (choux pastries, pound cake, sponge, turnovers, clafoutis,…)	2			Pre-heated	If you only use one rack, place your pastry (choux, turnovers, etc.) or the cake tin (sponge, …) on the oven tray.
	Dough proving	Leavening process of dough made with yeast or baking powder (brioches, bread, sugar pie, croissants,…)	2			Cold	Temperature (40°C) cannot be modified.
	Brioche	Bread and buns (containing yeast or baking powder)	2			Pre-heated	If you wish to bake a pizza, we recommend you raise the temperature to 220°C.
	White meringues	Drying of meringues	2			pre-heated	Temperature (70°C) cannot be modified - Snow white and crispy meringues - Relatively long drying time.
	Golden meringues	Baking of meringues	2			Pre-heated	Temperature (110°C) cannot be modified - Golden meringues, crunchy on the outside and soft on the inside.
	Turnspit*	Cooking red or white roasts	1	3 (turnspit)		Cold	
	Barbecue	Beef ribs, fish, grilled food and au gratin dishes (sabayon),…	1	The rack height depends on the size of the food to be grilled		Pre-heated	
	Defrosting*		1	2			The recommended defrosting method remains the slow defrosting process inside a refrigerator. 50% time savings with the oven.Suitable for all raw or cooked food.
	Low temperature*	Meat, vegetables, fish,…	2			Cold	
	Reheating dishes*	Cooked dishes	2			Cold	Temperature (140°C) cannot be modified.
	Pasteurisation*	Fruit, vegetables,…	2			Cold	The small jars can be placed on 2 racks (oven tray on rack 1 and grid on rack 3). Allow the jars to cool in the oven.

NOTE
* See the next page and the cooking tables for further details on a particular function.

Création cooking

Turnspit timer

Scholtès ovens are fitted with a **turnspit delayed stop** device.
If you have programmed a cooking time, and fail to remove your meat as soon as cooking is complete, the motor will continue to turn the spit to prevent the surface of the meat from burning. The turnspit stops turning when the temperature inside the oven has dropped sufficiently.

Notes on defrosting

- Defrosted food must be eaten promptly.
- Never re-freeze food that has thawed.
- Remove the food from the oven once defrosting is complete and store it inside the refrigerator until it is eaten or cooked.

Low-Temperature

This cooking mode, which has been in use among professionals for years, allows you to cook your food (meat, fish, fruit and vegetables) at very low temperatures (between 85 and 120°C). It guarantees perfect results and the maximum retention of flavours.
There are a number of advantages involved:

- since the cooking temperatures are extremely low, generally below the evaporation temperature, the loss of juice due to evaporation is extremely limited, and so moisture loss during cooking is significantly reduced, making your food more tender,
- when cooking meat using this mode, the muscle fibres do not retract as much as they would with a classic cooking mode. This makes for more tender meat, without having to leave it to rest for very long after cooking. You must however brown the meat before putting it inside the oven.

Vacuum low temperature cooking, used by the greatest chefs for the last 30 years, offers a number of benefits:

- gastronomic: it makes for a concentration of aromas while respecting the organoleptic qualities of the food and keeping it soft and tender.
- hygienic: the utmost hygiene of the food is respected, protecting the food against the adverse effects of oxygen and guaranteeing longer preservation in the refrigerator.
- organisational: since the preservation life of the food is extended, you can prepare your dishes in advance.
- dietary: it allows for a limited use of fat and is ideal for light, easily digestible cuisine.
- economical: it cuts down product weight loss significantly.

This technique requires the acquisition of a vacuum machine, provide with shrink bags. Follow the instructions provided for vacuum packing carefully.
Vacuum packing also allows you to preserve raw food (such as fruit and vegetables) and cooked food (cooked traditionally).

Reheating dishes

For vacuum cooked dishes, if the instructions on the shrink wrap packet recommend reheating in simmering water, you may use this function, considering a reheating time of approximately twice that recommended on the packet. Nonetheless, starting with the oven cold will make up for the time it takes the water to reach boiling point (in the event of reheating in water).

Pasteurisation

Pasteurisation is a thermal treatment designed to destroy a large part of the bacteria contained in food. Pasteurisation does not alter the product's organoleptic and nutritional qualities.
Pasteurisation in the oven is accessed more easily than "classic" pasteurisation achieved using a double boiler for jars, which requires a large quantity of water to be heated.
The oven guarantees the same quality of pasteurisation.

NOTE

Generally, pasteurised products have a **limited shelf life**, and require specific storage conditions (in a cool dry place, away from direct light) with a "best before" date.

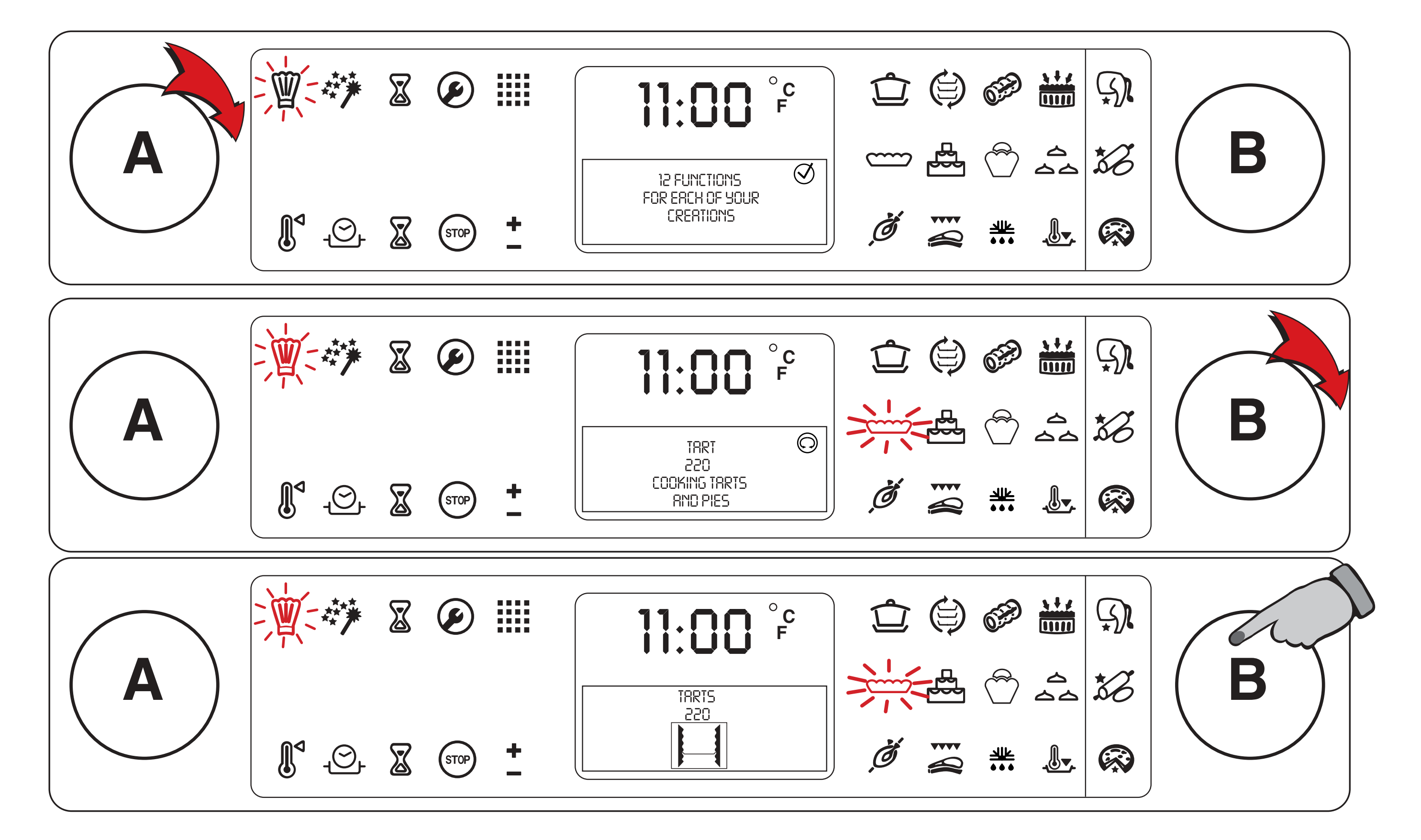
3. Starting a Création cooking

When you start with a cold oven, place your dish inside it and proceed with the following settings:

- Turn knob **A** towards the right to light symbol ,
- Turn knob **B** to light the symbol corresponding to the chosen cooking mode,
- Press knob **B** to confirm the function.

If you want to start with a **pre-heated** oven, wait until pre-heating is complete (a series of beeps will sound) and then place your dish in the oven.

For example:



4. Adjusting the temperature

The temperature is pre-set for each cooking. You can adjust the temperature at any time during cooking:

- Turn knob **A** towards the right to light symbol ,
- Turn knob **B** until the display indicates the desired temperature,
- Press knob **B** to confirm the adjustment.

NOTE

During the pre-heating process, the display indicates PREHEATING IN PROGRESS and during cooking, COOKING IN PROGRESS.

5. Turning off the oven

When cooking is complete, turn knob **A** towards the left to display STOP and then press knob **A** or **B**.

You may also turn knob **A** towards the right until icon STOP is displayed and then press knob **A** or **B**.

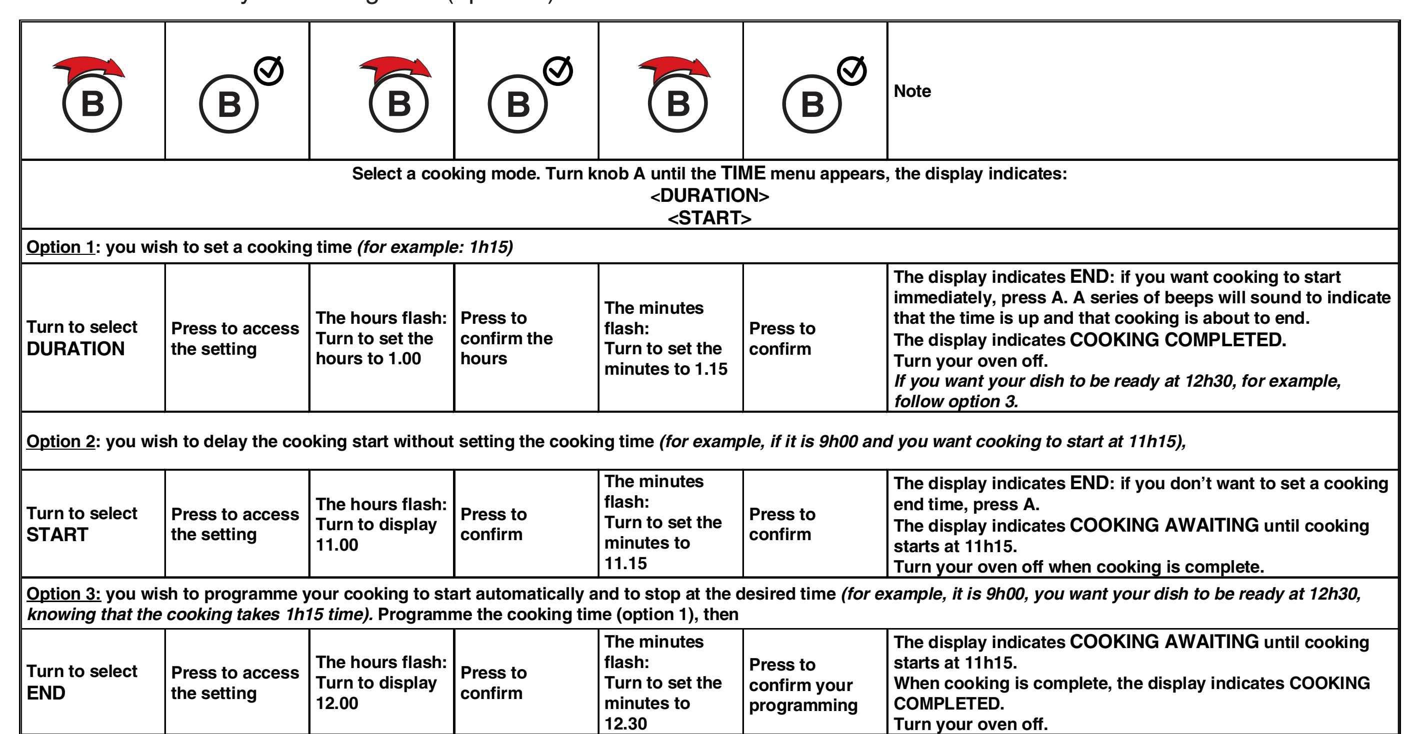
NOTE

If you wish to use the "Dough proving", "Meringues", "Defrosting", "Low temperature", "Reheating" and "Pasteurisation" functions when the oven is hot, a series of beeps sounding and the display of OVEN TOO HOT means you cannot place your dish in the oven.
Turn your oven off and try again later.

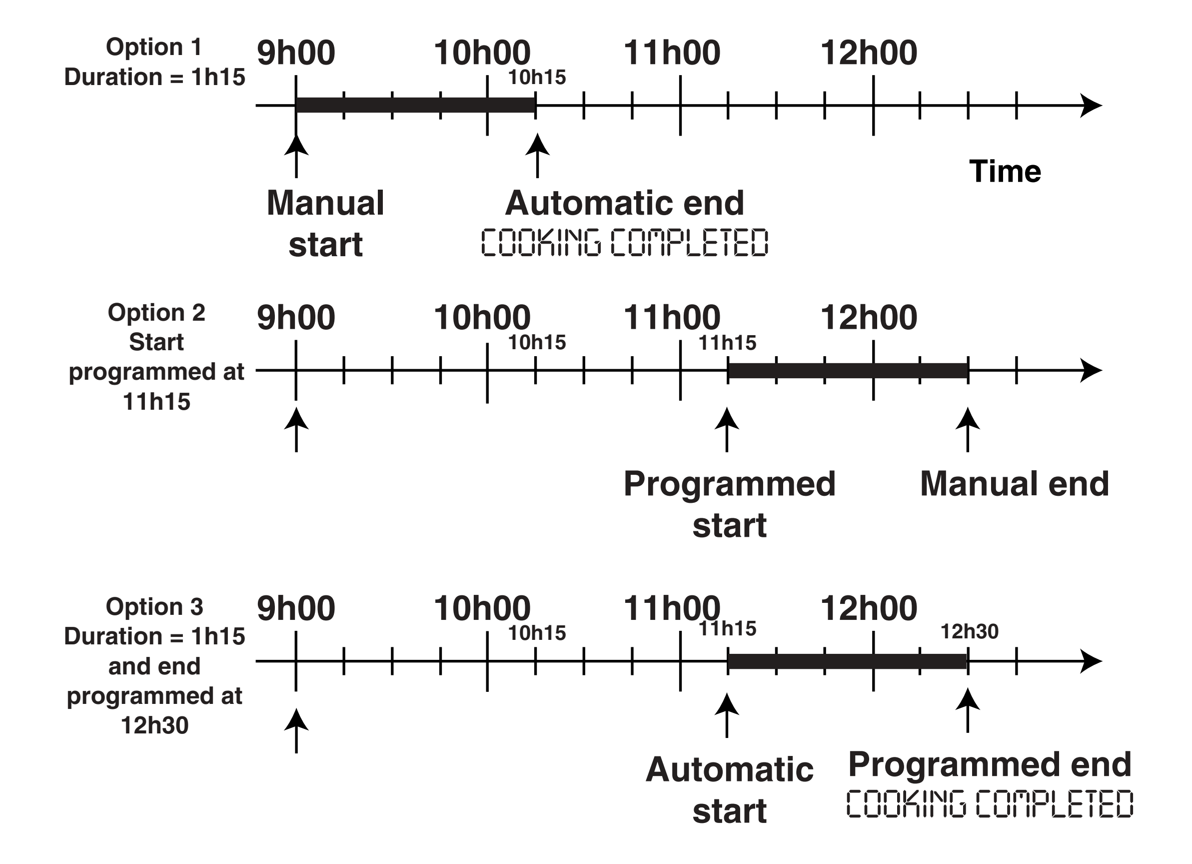
6. Programming Création cooking

You can set

- a cooking time with an immediate (option 1) or delayed (option 3) start,
- a delayed cooking start (option 2).



B	B	B	B	B	B	Note
Select a cooking mode. Turn knob A until the TIME menu appears, the display indicates: <DURATION> <START>						
Option 1: you wish to set a cooking time *(for example: 1h15)*						
Turn to select DURATION	Press to access the setting	The hours flash: Turn to set the hours to 1.00	Press to confirm the hours	The minutes flash: Turn to set the minutes to 1.15	Press to confirm	The display indicates END: if you want cooking to start immediately, press A. A series of beeps will sound to indicate that the time is up and that cooking is about to end. The display indicates COOKING COMPLETED. Turn your oven off. *If you want your dish to be ready at 12h30, for example, follow option 3.*
Option 2: you wish to delay the cooking start without setting the cooking time *(for example, if it is 9h00 and you want cooking to start at 11h15),*						
Turn to select START	Press to access the setting	The hours flash: Turn to display 11.00	Press to confirm	The minutes flash: Turn to set the minutes to 11.15	Press to confirm	The display indicates END: if you don't want to set a cooking end time, press A. The display indicates COOKING AWAITING until cooking starts at 11h15. Turn your oven off when cooking is complete.
Option 3: you wish to programme your cooking to start automatically and to stop at the desired time *(for example, it is 9h00, you want your dish to be ready at 12h30, knowing that the cooking takes 1h15 time).* Programme the cooking time (option 1), then						
Turn to select END	Press to access the setting	The hours flash: Turn to display 12.00	Press to confirm	The minutes flash: Turn to set the minutes to 12.30	Press to confirm your programming	The display indicates COOKING AWAITING until cooking starts at 11h15. When cooking is complete, the display indicates COOKING COMPLETED. Turn your oven off.



Succès cooking

1. Presentation

The **Succès** set of functions groups together all the automatic cooking modes. Our Chef is responsible for their creation and respective parameters.

The **Succès** functions are all fully automatic: the **temperature** and the **cooking time** are **pre-set** and cannot be modified thanks to the **C.O.P.®** system: the **Optimal Programmed Cooking** automatically guarantees perfect results. Cooking stops automatically and your oven notifies you when your dish is ready (only the "Pizzeria" function will request your final appraisal).



This section was written with the help of our **culinary expert**. We invite you to follow his advice to benefit from his experience and for successful cooking, always.
The recommended **cooking modes**, **temperatures** and **oven rack heights** reflect our expert's own experience in the kitchen and will allow you to achieve the very best results.

You can start with a **pre-heated** or **cold** oven (in the special case of pizzas - see the next page). Our culinary expert recommends you start with a cold oven wherever possible.
In general terms, **your oven tells you when it is time for you to put your dish in** by sounding a series of beeps and displaying CONFIRM DISH IS IN THE OVEN.

- **starting with a cold oven:** place your dish in the oven and make all the cooking settings. Confirm the dish is in the oven by pressing knob B.
- **starting with a pre-heated oven:** make the cooking settings and wait until pre-heating is complete (a series of beeps will sound) and then place your dish in the oven. Press knob B to confirm the dish is in the oven.

You can programme a **delayed** cooking start (see the next page).

2. Succès functions

	Function	Cooking recommended for …	Oven tray on rack	Grid 1 on rack	Grid 2 on rack	Oven at start	Note
	Roast beef*	Roast beef	1	2		Cold	If the meat is in a dish, place the latter in the oven tray on rack 2. You can place the dish into a pre-heated oven if the oven is already hot.
	Roast veal	Roast veal	1	2			
	Roast pork	Roast pork	1	2			
	Roast chicken	Roast chicken	1	2			
	Leg of lamb*	Leg of lamb	1	2			
	Tart	Sweet or savoury pastries (puff, shortcrust or flaky)	2			Cold	When cooking more than one batch, place the oven tray on rack 1 and the grids on rack 3 and 5. You can place the dishes into a pre-heated oven if the oven is already hot.
	Brioche	Containing yeast or baking powder (such as brioches, Kugelhopf,…)	2				
	Fruitcake	Containing baking powder (pound cake, marble cake,…)	2				
	Cake	Yeast-free cakes (clafoutis, pithiviers, flaky pastries,…)	2				
	Pizza*	Deep pan pizzas, focaccia (bread dough)	2			Pre-heated	Spread the pizza dough directly onto the oven tray. When cooking on more than one rack, place the oven tray on rack 1 and the grids on racks 3 and 5.
	Pizzeria*	Thin and crispy pizzas (bread dough)		4(stone on the grid)			Place the pizza stone in the oven to pre-heat it. Wait for the display to indicate CONFIRM DISH IS IN THE OVEN to place the pizza on the stone using the pizza peel

NOTE
* See the next page and the cooking tables for further details on a particular function.

Succès cooking

Meat

- Take your meat out of the fridge so that it is at **ambient temperature**.
- If the meat is frozen, wait until it has **thawed completely**.
- In this case, the resting period, which is usually observed after cooking meat, is integrated within the cooking time. Your meat is ready to be eaten as soon as you take it out of the oven.

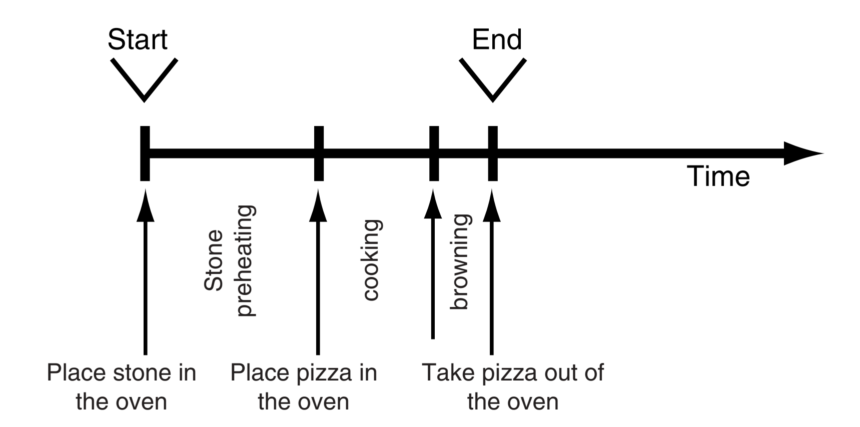
NOTE

For roast beef and leg of lamb, you can complete the cooking (medium to well done) with function ±. This means your meat will be just the way you like it.
We recommend you make this setting before cooking starts.
Turn knob **A** until symbol ± is lit, turn knob **B** to increase or decrease the degree of cooking. Press knob **B** to confirm.
Your selection will be memorised for all future cooking of the same type.

Pizzeria cooking

- Pre-heat the **pizza stone on the grid** positioned on **rack 4**.
- When pre-heating is complete (beep sounds), place your pizza in the oven using the pizza peel.
- Confirm the pizza is in the oven by pressing knob **B** (**CONFIRM DISH IS IN THE OVEN** is displayed).
- When the pizza is done, which takes very little time (3-4 minutes), a beep sounds to advise you it has reached the browning stage.
- When you deem the browning to be sufficient, remove your pizza from the oven using the pizza peel.

To bake another pizza, wait until the oven notifies you that the pizza stone is at the right temperature again.
This way, you can bake several pizzas in a row rather rapidly (a pizza could be ready to be eaten every 7-8 minutes or so).



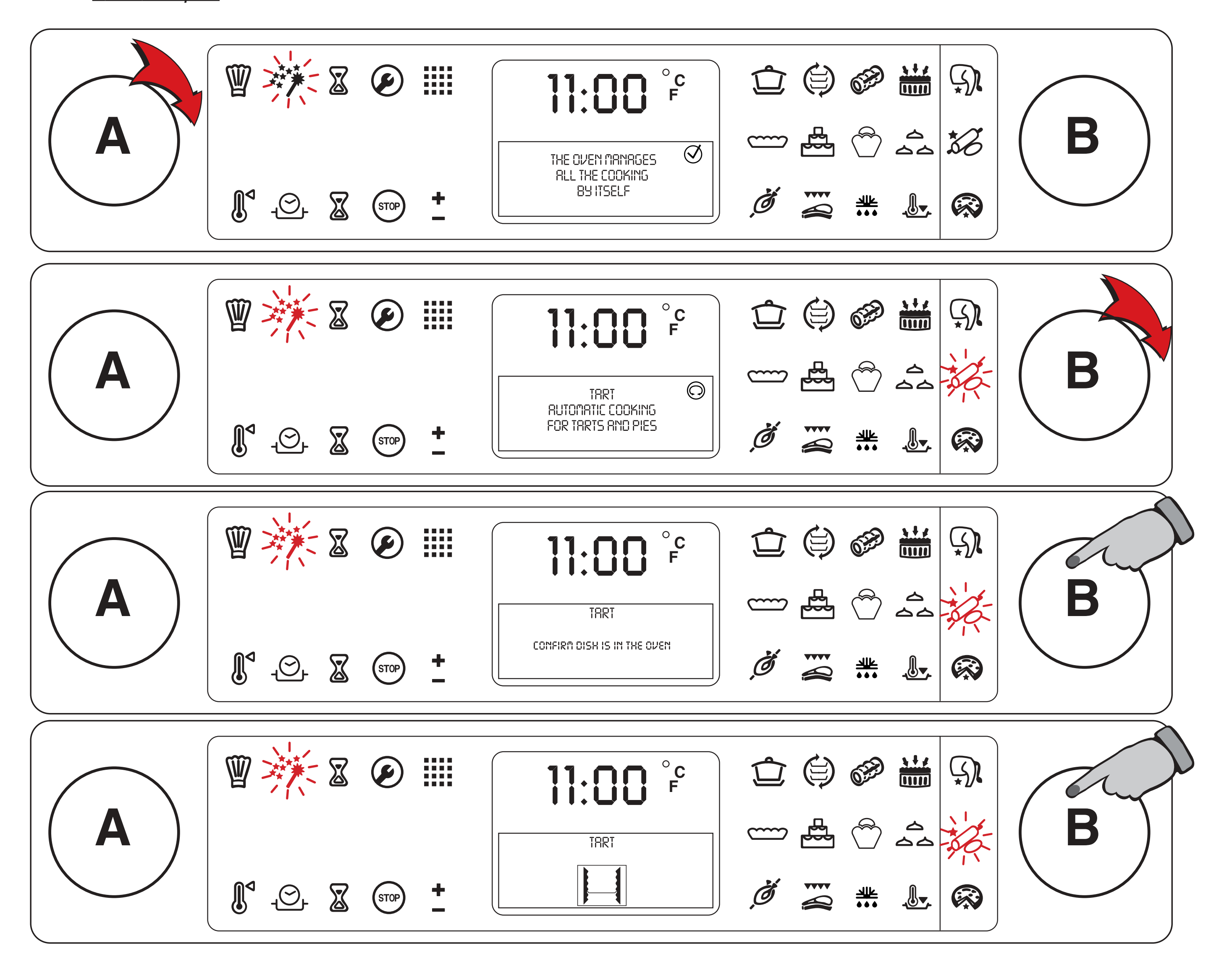
3. Starting a Succès cooking

The Time and Temperature parameters are pre-set (cannot be modified).

- Turn knob **A** towards the right to light symbol ,
- Turn knob **B** until the symbol corresponding to the chosen cooking mode lights up,
- Press knob **B** to confirm the function,
- Confirm your dish is in the oven by pressing knob **B**, when your oven asks you to: CONFIRM DISH IS IN THE OVEN.

For all **Succès** cooking of meat and cakes and pastries, you will be asked to confirm immediately.
For "Pizza" and "Pizzeria" cooking, you will be asked to confirm after preheating is complete.

For example:



4. Turning off the oven

A series of beeps sounding indicates **cooking is complete** and the display indicates COOKING COMPLETED. Turn your oven off. Turn knob **A** towards the left to display STOP and then press knob **A** or **B**.

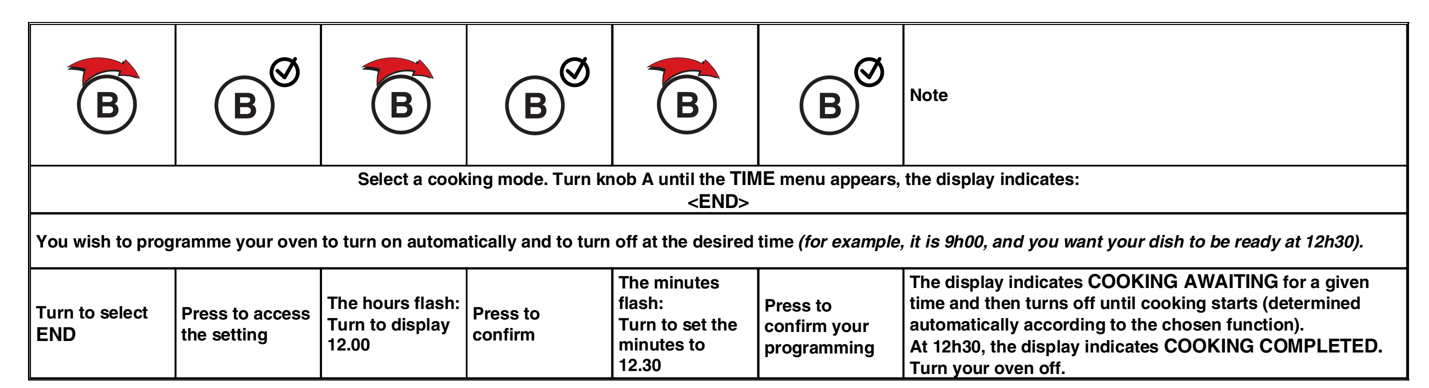
You may also turn knob **A** towards the right until icon (STOP) is displayed and then press knob **A** or **B**.

NOTE

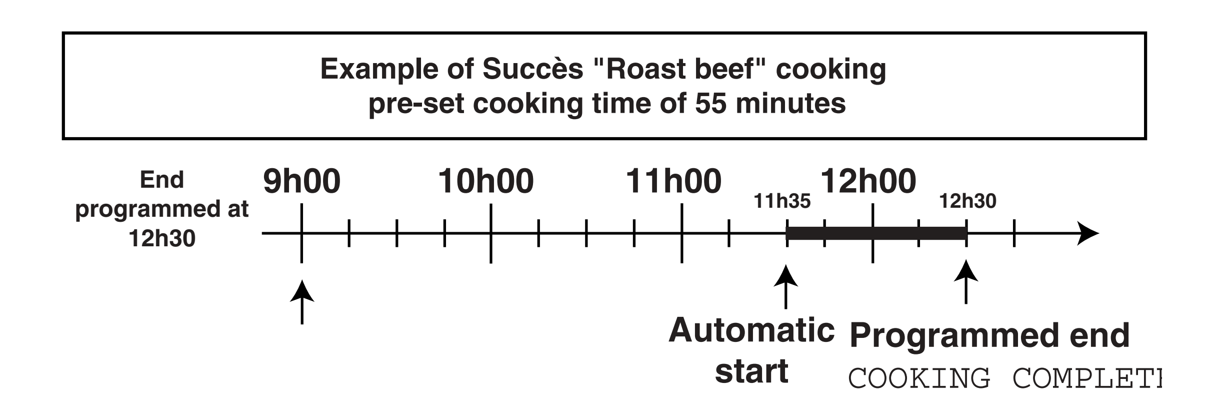
If you do not turn the oven off manually, the same will only turn off when it has cooled down sufficiently.

5. Programming Succès cooking

The Time and Temperature parameters are pre-set and cannot be modified.
You can programme a cooking end within 5 minutes of starting cooking.



B (turn)	B (press)	B (turn)	B (press)	B (turn)	B (press)	Note
Select a cooking mode. Turn knob A until the **TIME** menu appears, the display indicates: <END>						
You wish to programme your oven to turn on automatically and to turn off at the desired time *(for example, it is 9h00, and you want your dish to be ready at 12h30).*						
Turn to select END	Press to access the setting	The hours flash: Turn to display 12.00	Press to confirm	The minutes flash: Turn to set the minutes to 12.30	Press to confirm your programming	The display indicates **COOKING AWAITING** for a given time and then turns off until cooking starts (determined automatically according to the chosen function). At 12h30, the display indicates **COOKING COMPLETED.** Turn your oven off.



Dish and corresponding cooking mode table

The following tables will guide you in the choice of cooking function (**Création**) to suit your dish. The cooking times should be adapted to your own recipes, as they depend on the quantity and size of your dish.

	DISHES	EXAMPLES	MODE	TEMPERATURE	SUPPORTS
STARTERS	Savoury tarts and pies(shortcrust or flaky pastry)	quiche lorraine, leek tart,…	Tart	220°C	cake tin on the oven tray
	Deep pan pizzas made with bread dough(or frozen ready-made pizzas)	pizzas, focaccia	Brioche	220°C	on the oven tray
	Pizzas (other doughs)		Tart	220°C	pizza tin on the oven tray
	Savoury bread	olive loaf, tuna loaf,…	Cake (or multilevel)	160°C	loaf tin on the oven tray
	Flaky pastries	filo cheese pastries, salmon pithiviers,…	Cake (or multilevel)	200°C	on the oven tray
	Terrines	fish, meat, vegetable terrines, foie gras,…	Traditional	160°C	terrine dish on the oven tray (Bain-Marie starting with hot water)
	Individual ramekins	poultry liver pies, salmon mousse, eggs cocotte,…	Traditional	160°C	ramekins on the oven tray (Bain-Marie starting with hot water)
	Soufflés	cheese, vegetable or fish soufflés, …	Multilevel	200°C	soufflé dish on the oven tray
	Food requiring browning	stuffed oysters, cheese on toast,…	Barbecue	300°C	directly on the gridor dish on the grid
VEGETABLES	Au gratin	dauphinois, shepherd's pie, lasagna,…	Gratin (or roasting)	210°C	dish on the oven tray
	Stuffed vegetables	potatoes, tomatoes, courgettes, aubergines, peppers,…	Multilevel	200°C	on the oven tray or in a dish on the oven tray
	Vegetable casseroles	cabbage, carrots and saffron, leeks,…	Traditional	200°C	casserole dish on the oven tray
	Flans	mushroom flan, vegetable flan,…	Traditional	160°C	ramekins or flan dish on the oven tray (Bain-Marie starting with hot water)
	Terrines	vegetable terrines	Traditional	160°C	terrine dish on the oven tray (Bain-Marie starting with hot water)
	Soufflés	asparagus or tomato soufflés,…	Multilevel	200°C	soufflé dish on the oven tray
	Pies	vegetable pithivier,…	Multilevel	200°C	on the oven tray
	Foil parcels	truffles,…	Multilevel	200°C	foil parcels on the oven tray
	Rice	Pilaf	Traditional	180°C	dish on the oven tray

	DISHES	EXAMPLES	MODE	TEMPERATURE	SUPPORTS
MEAT	Roast poultry	chicken, duck, cockerel, capon.	Roasting	210°C	poultry on the grid
	Poultry on the spit	chicken, cockerel	Rotisserie	270°C	turnspit support
	Roasts	roast pork, veal, turkey, beef, leg of lamb, haunch of venison, stuffed veal breast,…	Roasting	210°C	meat on the grid
	Large pieces of braised meat	whole ham on the bone, large capon or turkey, …	Multilevel	180°C (one third into cooking, lower the temperature to 160°C)	meat on the oven tray baste regularly with the juice
	Meat casseroled and traditional dishes	beef bourguignon, rabbit chasseur, veal Marengo, lamb stew, Basquaise chicken,...hotpots, cassoulet,…	Traditional	190°C	Casserole dish on the oven tray
	Grilled meat	ribs, cutlets, sausages, kebabs, chicken thighs,…	Barbecue	300°C	on the grid (the rack depends on the size of the meat)
	Meat pies	Beef Wellington, steak and kidney pie, …	Multilevel	200°C	on the tray (for large pieces of meat, lower the temperature to 160°C when the pastry crust is baked)
	Salt-baking	Salt-baked poultry, …	Multilevel	240°C	Meat on the oven tray or in a dish on the oven tray
FISH	Grilled fish and fish kebabs	bass, mackerel, sardines, mullet, tuna,…	Barbecue	300°C	on the grid (the rack depends on the size of the fish)
	Whole fish (stuffed)	sea bream, carp,…	Multilevel	200°C	on the oven tray
	Fish fillets (with basting)	salmon, scorpion fish, cod, bass,…	Traditional	200°C	on the oven tray
	Foil parcels	sole, dab, scallops,…	Multilevel	200°C	on the oven tray
	Fish pies (flaky or shortcrust pastry)	salmon, pike,…	Multilevel	200°C	on the oven tray
	Fish au gratin	brandade gratin,…	Gratin (or roasting) (barbecue if browning)	210°C300°C	Dish on the oven tray (or grid if browning in barbecue mode)
	Soufflés	scallop soufflé,…	Multilevel	200°C	Soufflé dish on the oven tray
	Salt-baked fish	bass, sea bream,…	Multilevel	240°C	Fish on the oven tray or in a dish on the oven tray

Dish and corresponding cooking mode table

	DISHES	EXAMPLES	MODE	TEMPERATURE	SUPPORTS
PASTRIES	Biscuits (no baking powder)	sponge, savoy biscuits, rolled biscuits, brownies,	cake (or multilevel)	200°C	baking tray on the oven tray
	Fruitcake and pound cake (containing baking powder)	fruitcake, marble cake, pound cake,…	cake (or multilevel)	160°C	cake tin on the oven tray
	Fruit tart (shortcrust or flaky pastry, with or without flan)	apple, plum or pear tarts,…	Tart	220°C	cake tin on the oven tray
	Cheesecake		Tart	200°C	cake tin on the oven tray
	Raised dough	sugar pies, brioche fruit tart	Brioche	180°C	cake tin on the oven tray
	Blind baking pastry bases (puff pastry)	tarts garnished with fresh fruits (strawberries, raspberries, …)	Tart	180°C	Cake tin on the oven tray (dry beans on the pastry base)
	Pies (shortcrust or flaky pastry)	pear pies,…	Tart	220°C	cake tin on the oven tray
	Choux pastry	profiteroles, choux balls, eclairs, praline filled paris brest, saint honoré,…	cake (or multilevel)	190°C	on the oven tray
	Flaky pastry	apple turnovers, flaky pastries, pithiviers,…	cake (or multilevel)	200°C	on the oven tray
	Buns and small pastries (containing yeast or baking powder)	croissants, sugar pies, individual brioches, small savarins,…	Brioche	180°C	on the oven tray
	Large pastries (containing yeast or baking powder)	Kugelhopf, brioche, panettone, currant cramique,...	Brioche	160°C	on the oven tray or in a cake tin on the oven tray
MINI CUP CAKES	Biscuit dough	mini cup cakes, finger biscuits,…	cake (or multilevel)	180°C	on the oven tray
	Puff pastry	shortbread biscuits, spritz, cookies,…	cake (or multilevel)	200°C	on the oven tray
	Flaky pastry	palmier biscuits, finger biscuits,…	cake (or multilevel)	200°C	on the oven tray
	Macaroons, coconut rocks	coconut or almond macaroons	cake (or multilevel)	180°C	on the oven tray
	Raised dough	mini-brioches, mini-croissants,…	Brioche	180°C	on the oven tray
	White meringues		white meringues (or multilevel)	70°C	on the oven tray
	Golden meringues		golden meringues (or multilevel)	110°C	on the oven tray
DESSERTS	Puddings	bread or brioche based pudding, rice pudding	cake (or multilevel)	190°C	pudding dish on the oven tray
	Custards and flansSemolina pudding	crème caramel, crème brûlée, chocolate flan,…	cake (or multilevel)	160°C	Ramekins or flan dishes on the oven tray (Bain-Marie starting with hot water)
	Rice pudding	milky rice pudding, rich riz à l'impératrice…	cake (or multilevel)	180°C	pudding dish on the oven tray
	Soufflés	liqueur soufflé, fruit soufflé,…	cake (or multilevel)	200°C	soufflé dish on the oven tray
FRUIT	Stuffed fruit or fruit foil parcels	oven-baked apples, …	Multilevel	200°C	dish or foil parcel on the oven tray
	Fruit gratins (with sabayon)	fresh fruit gratin	Barbecue	300°C	dish on the grid

	DISHES	EXAMPLES	MODE	TEMPERATURE	SUPPORTS
MISCELLANEOUS	Yogurts		Traditional	50°C	ramekins on the oven tray
	Dry food	mushrooms, herbs, dried fruit or vegetables,…	Multilevel	60°C	directly on the grid
	Pasteurisation	jars of fruit in syrup,…	Pasteurisation (or multilevel)	130°C	jars on the oven tray
	Reheating dishes	cooked dishes (home-made and packets)	Reheating dishes (or multilevel)	140°C	dish on the oven tray
	Home made bread		Multilevel	260°C for 10 min 210°C afterwards	on the oven tray

	DISHES	MODE	TEMPERATURE	SUPPORTS	COMMENTS
LOW TEMPERATURE (atmospheric)	Roast beef, roast pork, roast veal, leg of lamb,…	Low temperature	85°C	Meat (or dishes) on the grid	Brown the meat in a saucepan before cooking it in the oven
	Roast chicken, roast poultry,…		120°C		

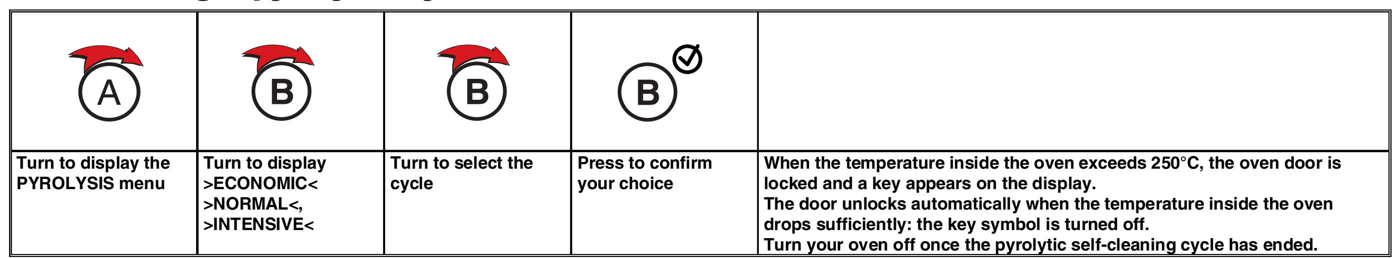
Pyrolysis

For all ovens, please read the chapter entitled "Oven Care" in the Technical Handbook.

1. Precautions before pyrolysis

- Remove the toughest grease and food spots and all substantial spills to avoid the risk of fire or smoke.
- **Remove all oven accessories, the frames and the sliding racks (if present) before running a pyrolysis cycle.** Extremely high temperatures may cause these accessories to become warped or discoloured.
- Do not place tea towels over the oven handle to dry.

2. Running a pyrolysis cycle



A	B	B	B	
Turn to display the PYROLYSIS menu	**Turn to display >ECONOMIC< >NORMAL<, >INTENSIVE<**	**Turn to select the cycle**	**Press to confirm your choice**	**When the temperature inside the oven exceeds 250°C, the oven door is locked and a key appears on the display. The door unlocks automatically when the temperature inside the oven drops sufficiently: the key symbol is turned off. Turn your oven off once the pyrolytic self-cleaning cycle has ended.**

3. Turning off the oven

A series of beeps signals the **end of the pyrolytic self-cleaning cycle**.
Turn your oven off. Turn knob **A** towards the left to display STOP and then press knob **A** or knob **B**.
You may also turn knob **A** towards the right until icon STOP is displayed and then press knob **A** or knob **B**.
The display indicates the key symbol for as long as the temperature remains high.
During this time, you are not granted access to cooking (the display indicates AWAITING UNLOCKING).

NOTE

If you do not turn the oven off manually, the same will only turn off after a certain amount of time.

4. Important notes:

- **Keep young children away from the appliance as the accessible parts of the oven may become hot.**
- Avoid scratching the surface of the enamel coating with sharp objects such as knives, ...
- Do not use abrasive detergents or products.
- When cleaning, try to prevent any liquids from leaking into the oven door slots.

After pyrolysis, wait for the appliance to have cooled down completely and then remove the dust deposits which formed as the food residue burned.
Clean the seals surrounding the oven door manually, as the self-cleaning cycle does not affect these areas.

To cut down on pre-heating times and therefore save on energy, we recommend:

- you start a pyrolysis cycle straight after cooking,
- or start cooking immediately after the pyrolysis cycle has been completed (the dust deposits that formed during the cycle are completely harmless).

When looking through the oven door, you may notice some particles that light up as they are destroyed by pyrolysis upon contact with the heating elements. This is simply spontaneous combustion: it is perfectly normal and hazard-free.

NOTE

To delay the start of a pyrolysis cycle, proceed in the same way as you would for a **Succès** cooking.

WHAT TO DO IF ...

... your oven releases a lot of smoke:

- check whether you selected the correct cooking mode for the cooking required,
- check whether the temperature displayed (if you have adjusted it) is too high,
- check the degree of soil of the oven, and whether it needs to be cleaned: food residue encrusted onto the enamel coating inside the oven becomes charred and creates both smoke and pungent smells.

... the oven fan stays on when cooking is complete:

- the fan stops automatically when the temperature inside the oven drops sufficiently.

... the oven does not heat:

- make sure the oven is not in demo mode: please read the relevant paragraph,
- make sure the oven door is shut: if it is open, the display indicates OVEN DOOR OPEN,
- make sure the fuses have not blown,
- make sure that there has not been a power failure due to the mains network.

Autotest

Your oven is fitted with an autotest: if it detects an operating anomaly, the display indicates a two-digit code in the form of ER00.
Contact your local retailer or an authorised after-sales service centre (see Technical Handbook) and specify:

- your appliance's commercial code and serial number (featured on the guarantee certificate),
- the error code displayed and the mode in use.

Technical Specifications

Inner dimensions of the oven:

Width 43.5 cm
Depth 40 cm
Height 32 cm

Inner Volume of the Oven:

56 litres

ENERGY LABEL
Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens
Norm EN 50304
Energy consumption for Natural convection
heating mode: Convection mode
Declared energy consumption for Forced convection Class
heating mode: Roasting

Voltage and Frequency of Power Supply:

220-240V~ 50Hz 2560-3050W

N.B. : The inner volume and energy consumption of the oven do not take the sliding racks into account.



This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

- 2006/95/EEC of 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.
- 2002/96/EC

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

Consumers may take their old appliance to public waste collection areas, other communal collection areas, or if national legislation allows return it to a retailer when purchasing a similar new product.

All major household appliance manufacturers are active in the creation of systems to manage the collection and disposal of old appliances.

Vanaf de kolenkachel uit het verleden tot aan het digitaal koken van onze tijd heeft Scholtès gedurende 80 jaren geschiedenis het idee van "met de hand gemaakt"weten te behouden dat nog steeds zijn kenmerk en sterke punt is gebleven.

Ieder product van Scholtès is het resultaat van de geslaagde combinatie van elegante vormgeving met onbetwistbare technologie, die bestaat uit prestatie en vernieuwing.

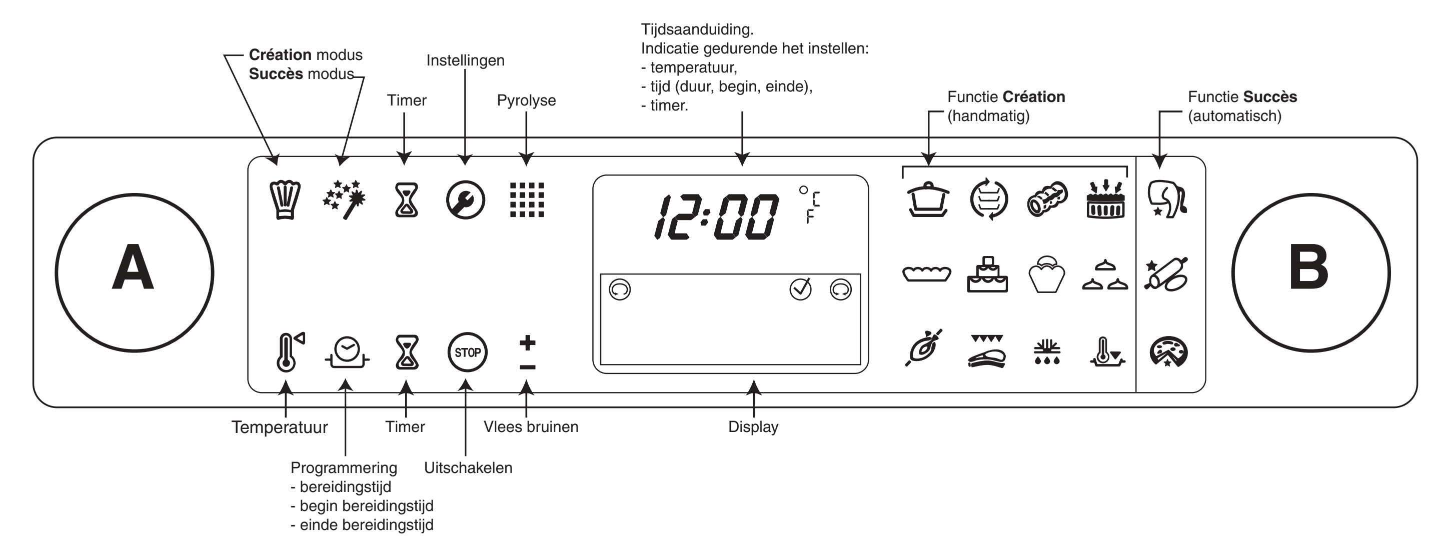
Deze handleiding is tot stand gekomen met de hoogst gewaardeerde medewerking van onze eigen eersteklas culinaire expert, Philippe Rogé, die deel uitmaakt van het team voor Research en Ontwikkeling van ons bedrijf.
U kunt in deze handleiding vele raadgevingen vinden, die wij u aanraden op te volgen, en die het mogelijk maken van de ervaring van onze chef te profiteren en zodoende met de bereiding altijd een perfect resultaat te bereiken.

De twee documenten, de Gebruiksaanwijzing en deTechnische Handleiding, vullen elkaar aan:

- de Gebruiksaanwijzing beschrijft op eenvoudige maar gedetailleerde wijze de functies waarvan het apparaat is voorzien. U vindt er bovendien nuttige tips voor het koken, die u helpen op de beste wijze van de mogelijkheden van de oven te genieten.
- de Technische handleiding bevat alle noodzakelijke informatie voor het installeren, de aansluiting, het onderhoud van het apparaat… en de aanbevelingen.

Eet smakelijk met SCHOLTES

Het bedieningspaneel



De oven is voorzien van een moderne **display** die gemakkelijk leesbaar is (zie schema) en het gebruik eenvoudig maakt. Dit afleesvenstertje is in constant contact met de gebruiker teneinde deze bij te staan gedurende het bereiden van alle gerechten, van het meest eenvoudige tot het meest ingewikkelde, door het aanwijzen van de aanbevolen niveaus, de gebruikte functie, de bereidingstijd, maar ook de voorverwarming, de blokkering van de deur enz.

De knop **A** zorgt voor toegang tot de menu's links: het kiezen van de bereidingswijze (**Création** of **Succès**), het instellen van de timer, persoonlijke instellingen, pyrolyse (voor ovens die zijn voorzien van deze functie), het instellen van de temperatuur, het programmeren van de tijdsduur, het uitschakelen van de oven enz...
Door 2 keer op de knop A te drukken doet u het licht in de oven aan. Om het weer uit te doen drukt u nogmaals op de knop A.
De knop **B** maakt het mogelijk te "surfen" tussen deze menu's en uw keuze te bevestigen.

De symbolen ◯, ◯ en ✓ leiden de gebruiker gedurende de verschillende handelingen.

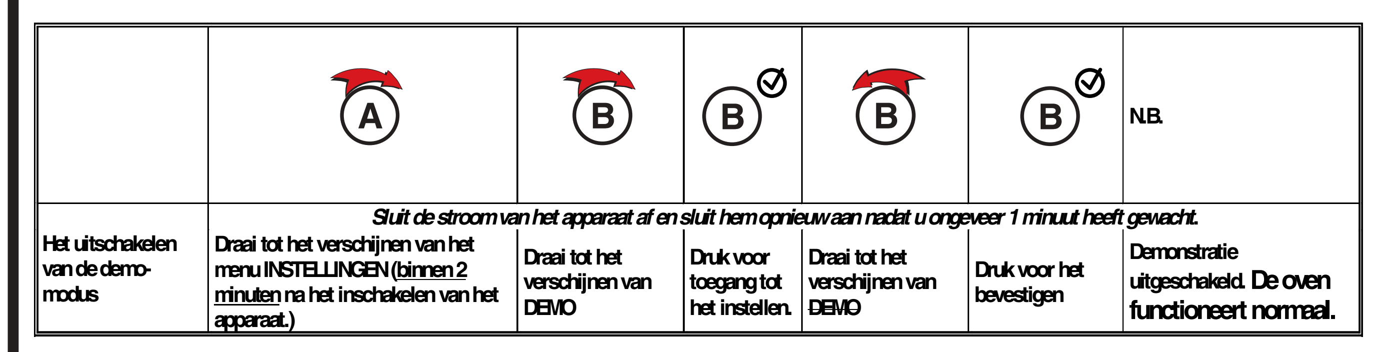
- ◯ voor het annuleren van een functie die bezig is of het uitschakelen van de oven,
- ◯ voor het kiezen van de bereidingsfunctie, de tijdsduur enz.
- ✓ voor het bevestigen van de functie die bezig is.

Activeren van het apparaat

Voordat u de oven gaat gebruiken , laat u hem een uur leeg verwarmen met een temperatuur van 270°C, met het vertrek goed geventileerd.

Wij raden aan de functie "Multiniveau" te gebruiken.

Als, nadat u de oven heeft ingeschakeld, op de display niet knipperend het uur 8:45 verschijnt, of als, nadat u een kooktijd heeft gestart, de boodschap "DEMO-MODUS" verschijnt, moet u de hiervolgende aanwijzingen volgen om uit deze modus te geraken:



	A	B	B ✓	B	B ✓	N.B.
	Sluit de stroom van het apparaat af en sluit hem opnieuw aan nadat u ongeveer 1 minuut heeft gewacht.					
Het uitschakelen van de demo-modus	Draai tot het verschijnen van het menu INSTELLINGEN (binnen 2 minuten na het inschakelen van het apparaat.)	Draai tot het verschijnen van DEMO	Druk voor toegang tot het instellen.	Draai tot het verschijnen van DEMO	Druk voor het bevestigen	Demonstratie uitgeschakeld. **De oven functioneert normaal.**

De hiervolgende bladzijde bevat verdere gegevens betreffende de demo-modus.

Persoonlijk instellen

Bij het inschakelen van de oven wordt het menu INSTELLINGEN vertoont voor het uitvoeren van de volgende instellingen:

- taal,
- klok,
- contrast,
- pyrolyse aanbevolen (actief bij vastgestelde instelling).

Voor toegang tot de verschillende instellingen draait u aan knop **B**.

INSTELLINGEN	INSTELLINGEN	INSTELLINGEN	INSTELLINGEN
▶ TAAL ◀ KLOK CONTRAST	TAAL ▶ KLOK ◀ CONTRAST	TAAL KLOK ▶ CONTRAST ◀	KLOK CONTRAST ▶ PYRO.AANBEVOLEN ◀

1. Instellingen: taal, klok, contrast

De oven is ingesteld op de franse taal.
Maar u kunt de taal voor de displaytekst kiezen uit: frans, italiaans, nederlands, duits en engels.

	B	B	B	B	B	B	N.B.
Taal	Draai tot het verschijnen van TAAL	Druk voor het bevestigen	Zoek de gewenste taal	Druk voor het bevestigen			Instelling gememoriseerd
Klok	Draai tot het verschijnen van KLOK	Druk voor het bevestigen	Draai voor het instellen van het uur	Druk voor het bevestigen van de uren	Draai voor het instellen van de minuten	Druk voor het bevestigen van de minuten	Dezelfde handelswijze voor het instellen van winter/zomer of na een stroomuitval
Contrast	Draai tot het verschijnen van CONTRAST	Druk voor het veranderen	Draai voor het regelen van het contrast	Druk voor het bevestigen van de instelling.			Instelling gememoriseerd

2. Pyrolyse aanbevolen (voor de ovens die zijn voorzien van deze functie)

Deze functie is actief bij een vastgestelde instelling en suggereert automatisch een pyrolyse-cyclus die past bij de vuilheidsgraad. Deze aanbeveling wordt aan het einde van de bereidingstijd enige seconden op de display vertoond.

PYRO.
AANBEVOLEN

CYCLUS VAN
PYROLYSE
AANBEVOLEN

	A	B	B	B	B	B	N.B.
1° gevalGebruiker besluit de raad op te volgen	Draai tot het verschijnen van het menu PYROLYSE	Druk voor het bevestigen van AANBEVOLEN					De pyrolyse-cyclus start
2° gevalgebruiker besluit zelf de pyrolyse-cyclus te kiezen	Draai tot het verschijnen van het menu PYROLYSE		Draai voor het kiezen van een andere cyclus	Druk voor het bevestigen van de keuze			De gekozen pyrolyse-cyclus start
3° gevalgebruiker besluit de raad te negeren	De boodschap verschijnt opnieuw aan het einde van de volgende bereidingstijd						
4° gevalu kunt de automatische aanbeveling annuleren en zelf de oven met de hand reinigen	Draai tot het verschijnen van INSTELLINGEN		Draai voor toegang tot PYRO AANBEVOLEN	Druk voor toegang tot het instellen.	Draai tot het verschijnen van ~~PYRO AANBEVOLEN~~	Druk voor het bevestigen van de keuze	Deze functie kan ieder moment weer geactiveerd worden door op dezelfde wijze te werk te gaan

Persoonlijk instellen

3. Demo-modus

De demonstratie-modus maakt het mogelijk voor de verkopers de oven aan te zetten zonder dat deze warm wordt.
De functie >DEMONSTRATIE< is per vastgestelde instelling gedeactiveerd.
Voor toegang tot de demonstratie-modus moet u uit het menu "INSTELLINGEN" gaan en binnen 120 seconden na het inschakelen van het apparaat er weer in gaan.

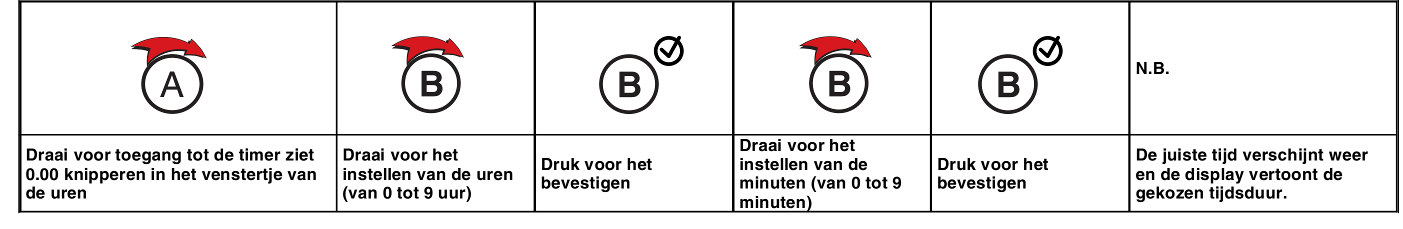
	A (draaien)	B (draaien)	B ✓	B (draaien)	B ✓	N.B.
Voor het activeren van de demo-modus	Draai tot het verschijnen van het menu INSTELLINGEN	Draai tot het verschijnen van ~~DEMONSTRATIE~~	Druk voor toegang tot het instellen.	Draai tot het verschijnen van DEMONSTRATIE	Druk voor het bevestigen	Demonstratie geactiveerd. **De oven wordt niet warm.**
Sluit de stroom van het apparaat af en sluit hem opnieuw aan nadat u ongeveer 1 minuut heeft gewacht						
Voor het uitschakelen van de demo-modus	Draai tot het verschijnen van het menu INSTELLINGEN (binnen 60 seconden na het inschakelen van het apparaat.)	Draai voor toegang tot DEMONSTRATIE	Druk voor toegang tot het instellen.	Draai tot het verschijnen van ~~DEMONSTRATIE~~	Druk voor het bevestigen	Demonstratie uitgeschakeld. **De oven functioneert normaal.**

N.B.

Mocht de stroom uitvallen dan wordt de instelling gememoriseerd.
Voor het veranderen van de instelling (activeren of uitschakelen) moet het apparaat absoluut van stroom worden afgesloten.

Timer

Het activeren van de timer ⌛ is onafhankelijk van het functioneren van de oven.



A (draaien)	B (draaien)	B ✓	B (draaien)	B ✓	N.B.
Draai voor toegang tot de timer ziet 0.00 knipperen in het venstertje van de uren	Draai voor het instellen van de uren (van 0 tot 9 uur)	Druk voor het bevestigen	Draai voor het instellen van de minuten (van 0 tot 9 minuten)	Druk voor het bevestigen	De juiste tijd verschijnt weer en de display vertoont de gekozen tijdsduur.

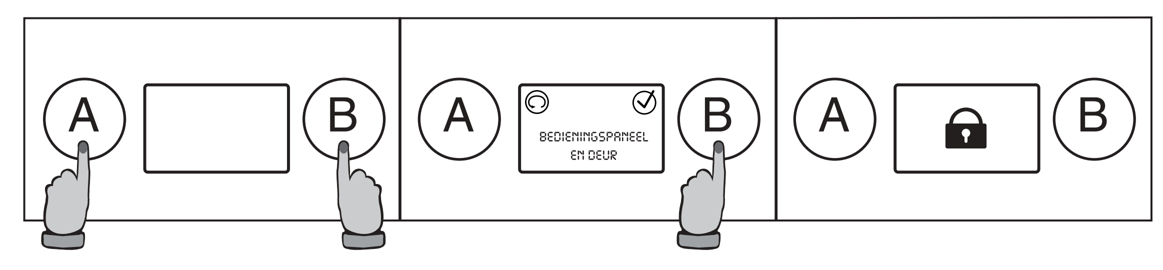
Voor het snel op nul zetten van de tijd draait u aan Ⓐ totdat de timer verschijnt en vervolgens drukt u 2 seconden op Ⓑ.
Een opeenvolging van geluidssignalen geeft aan dat de bereidingstijd is verlopen. Tik op knop **A** of knop **B** om het signaal te doen ophouden.

Beveiliging van kleine kinderen

Teneinde te vermijden dat kleine kinderen per ongeluk de ovendeur openen of aan de bedieningsknoppen zitten, kunnen de deur en het bedieningspaneel geblokkeerd worden door enkele seconden de knoppen **A** en **B** tegelijkertijd in te drukken en dit te bevestigen door op knop **B** te drukken.
U kunt de functie Beveiliging van Kleine Kinderen inschakelen wanneer u maar wilt, zelfs als de oven uit is.

N.B.

Het blokkeren van de deur is alleen aanwezig bij modellen die zijn voorzien van de pyrolyse-functie

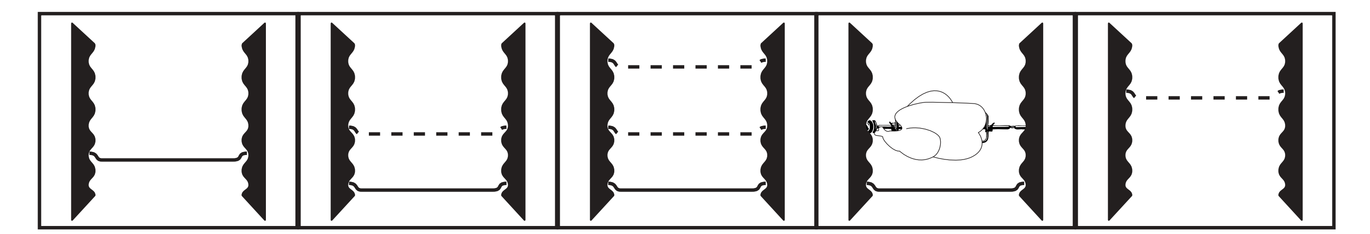


Voor het uitschakelen van het veiligheidssysteem drukt u opnieuw enkele seconden tegelijkertijd op de knoppen **A** en **B**.

De accessoires

De oven is voorzien van 5 inzethoogten (niveaus van 1 tot 5 van beneden naar boven genummerd) die afhangen van het soort gerecht dat u gaat bereiden.
Teneinde de beste resultaten te bereiken geeft de display voor iedere bereidingswijze aan welk accessoire u moet gebruiken en op welke hoogte het geplaatst moet worden.


Lek/bakplaat
rooster



De lek/bakplaat

Wordt gebruikt:
- als **opzetvlak voor ovenschotels** op een enkel niveau en voor "au bain marie" op het 2° niveau.
- als **bakplaat** (gebak, brioches, beignets enz.) op het 2° niveau,
- als **lekplaat voor druipend vet en jus**, in combinatie met een rooster (vlees, vis enz.); in dit geval wordt hij altijd op het eerste niveau geplaatst
- als **opzetvlak voor ovenschotels of als bakplaat** voor bereiden op meer niveaus; in dit geval wordt hij op het 1° niveau geplaatst.

Wij raden af de bakplaat op het 4° of 5° niveau te gebruiken.

De roosters

Worden gebruikt:
- als opzetvlak voor ovenschotels voor bereiden op meer niveaus (3° hoogte voor bereiden op 2 niveau's en 3° en 5° hoogte voor bereiden op 3 niveaus),
- om vlees of vis op te leggen, in combinatie met de lekplaat voor het opvangen van jus; de rooster wordt op de 2° hoogte geplaatst,
- om diepvrieswaren op te leggen die ontdooid moeten worden, in combinatie met de lekplaat voor het opvangen van het water; in dit geval wordt hij op de 2" hoogte geplaatst.

N.B.

voor etenswaren van grote afmetingen (meer dan 8 kg.) wordt gebruik van de bakplaat aangeraden. Mocht gebruik van de rooster onmisbaar zijn, plaats hem dan als volgt:( ).

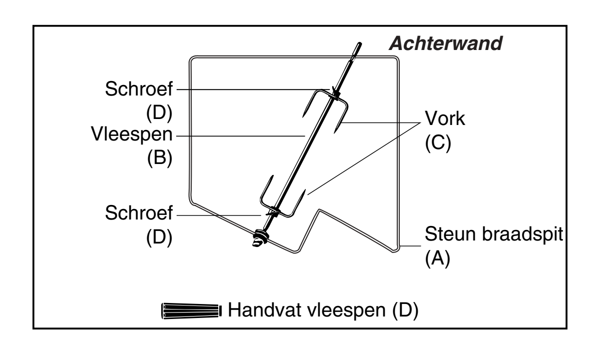
De vuurvaste steen voor pizza

Deze wordt gebruikt met de functie **Succès** "Pizzeria"; de steen moet op de rooster worden geplaatst, op het 4° niveau. Zie hoofdstuk "**Succès** bereidingen".

Het braadspit

Het braadspit bestaat uit een steun, een vleespen en een handvat.

Ga als volgt te werk:
- Plaats de steun van het braadspit (A) op de 3° hoogte;
- steek de vleespen door het midden van het stuk vlees dat u gaat braden en het stuk vlees op gelijke afstand van de uiteinden van de vleespen (B);
- bevestig het vlees met de vorken (C);
- bevestig de vorken in het vlees met de schroeven (D);
- plaats de vleespen op de steun, met de punt van de vleespen in het gat dat zich in de achterwand van de oven bevindt.



Het handvat, dat van isolerend materiaal is gemaakt, zorgt ervoor dat u zich niet brandt als u het braadstuk uit de oven haalt. Gedurende de bereidingstijd moet het handvat eraf worden geschroefd.

Plaats een lekplaat op de 1ste verdieping van de oven voor het opvangen van jus en vet, en breng de steun van het braadspit aan op de 3° hoogte .

De accessoires

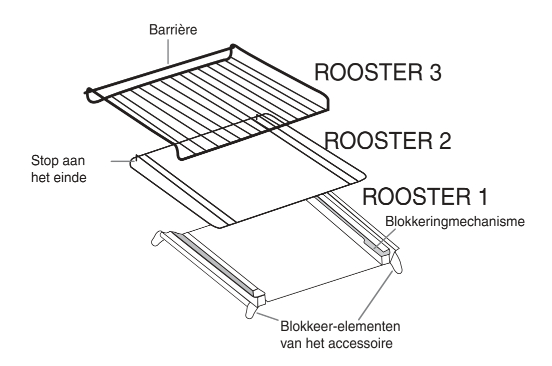
De schuifbare rooster (alleen bij model FG 66/64)

Dit wordt altijd gebruikt in combinatie met de lekplaat eraan vastgehaakt.

- Op de 2° verdieping fungeert hij als **vleesrek**, met de lekplaat op de 1° verdieping voor het opvangen van vet en sappen.
- Op de hoogste verdieping geplaatst (naar gelang de dikte van het vlees) voor **grilleren**, met de lekplaat op de 1° verdieping voor het opvangen van vet en jus.
- Op de hoogste verdieping voor **multiniveau-bereiding**.

Breng de roosters van achteren erin op de volgorde:

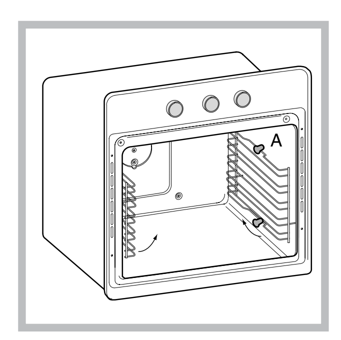
- Plaats rooster 2 op rooster 1,
- plaats rooster 3 op rooster 2,
- til de blokkeerelementen van het accessoire op,
- zet het geheel in de oven,
- sluit de blokkeerelementen weer voor het blokkeren van het accessoire op de rail.



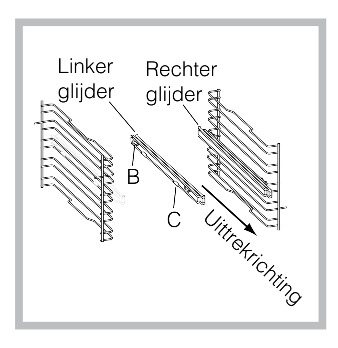
De rooster wordt geblokkeerd en u kunt de ovenschotel uit de oven halen (door rooster 2 naar buiten te trekken) zonder dat u het hele accessoire naar buiten trekt.

Montage van de Glijders-kit (slechts op enkele modellen aanwezig)

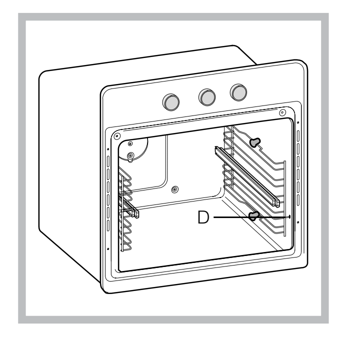
Zo monteert u de glijders:



1. Verwijder de twee draagrekken door ze uit de afstandleiders A te trekken *(zie afbeelding).*



2. Kies het niveau waarop u de glijders wilt plaatsen. Plaats eerst de drukknop B op het draagrek en vervolgens de drukknop C, lettend op de uittrekrichting van de glijder.



3. Bevestig de twee draagrekken, met de glijders gemonteerd, in de betreffende gaten op de wanden van de oven (zie afbeelding). De gaten voor het linker draagrek bevinden zich aan de bovenkant, terwijl de gaten voor het rechter draagrek zich aan de onderkant bevinden.

4. Zet tenslotte de draagrekken vast op de afstandleiders A.

5. Plaats de geleiders nooit in stand 5.

Herstellen na een black-out

In het geval dat de temperatuur in de oven niet al te veel is gezakt, is het apparaat voorzien van een systeem dat in staat is een kooktijd/pyrolyse (waar aanwezig) weer te hervatten op het punt waar het was onderbroken op het moment van de black-out. De display geeft dit geval aan met het symbool dat knippert en dat verdwijnt bij het uitgaan van de oven. Vergeet niet het klokje weer op de juiste tijd te zetten wanneer het u uitkomt.

N.B.

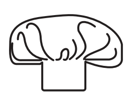
Denk eraan dat, voor veiligheidsredenen, de programmeringen betreffende kooktijden die nog wachten op hun start niet worden hersteld bij het terugkeren van de stroom.

De Création bereidingen

1. Presentatie

Het **Création** programma omvat alle handmatige bereidingen.

Voor ieder hiervan bestuurt de oven eigenhandig de essentiële gegevens voor het slagen van alle recepten, van de eenvoudigste tot de meest ingewikkelde,: temperatuur, warmtebron, vochtigheidsgraad en heteluchtcirculatie zijn waarden die automatisch onder controle worden gehouden.



Dit hoofdstuk is verzorgd met de zeer gewaardeerde medewerking van **onze culinaire expert**. Wij raden u aan zijn raadgevingen op te volgen teneinde volledig van zijn ervaring te profiteren en altijd een perfect resultaat te bereiken. De keuze van **de bereidingsfuncties**, **de temperaturen** en **de plaatsing van de gerechten** in de oven is precies zoals hij ze zelf gebruikt voor de beste resultaten.

Voor iedere **Création** functie vindt u in de hiervolgende tabel informatie of het gerecht in de **koude** of **warme** oven moet worden geplaatst. Als u zich aan deze aanwijzingen houdt is een uitstekend resultaat altijd gegarandeerd.
Als u in een warme oven wilt inladen moet u wachten tot het einde van de voorverwarming, aangegeven met een opeenvolging van geluidssignalen.

De temperatuur wordt automatisch bepaald op basis van het gekozen soort bereiding; toch kunt u dit veranderen ter aanpassing aan het speciale recept dat u gaat bereiden (zie volgende bladzijde).
Het is ook mogelijk een **bereidingstijd** met **onmiddelijke of uitgestelde start** in te stellen (zie volgende bladzijde).

2. De Création functies

	Functie	Aanbevolen bereiding voor …	Niveau bakplaat	Niveau rooster 1	Niveau rooster 2	Inladen	N.B.
	Traditie	Langzame bereiding (backenhof, boeuf bourguignon, goulash, enz.) of au-bain-marie (terrine, crème caramel enz.)	2			Warm	Voor au-bain-marie bereiding kunt u het water rechtstreeks in de bakplaat gieten.
	Multiniveau	Gelijktijdig bereiden van meerdere gerechten op 2 of 3 niveaus zonder overdragen van geuren of smaak	1	3	5 (bij bereidin g op 3 niveaus)	Warm	Als u deze functie gebruikt voor een enkele bereiding zet u de bakplaat op het 2° niveau.
	Braden	Braadstukken (wit of rood vlees)	1	2		Koud	De aanbevolen temperatuur garandeert een perfecte bereiding en vermijd het ontstaan van rook. Als het vlees op een schaal ligt plaatst u de bakplaat op het 2° niveau.
	Au gratin	aardappelschotel au gratin, uiensoep, lasagna, enz.	2			Koud	Se Als u het korstje van een gerecht au gratin wilt afmaken kiest u de grill functie. Temperatuur (210 °C) niet veranderbaar.
	Krokant	Zoet of zout gebak (bladerdeeg of zandtaartdeeg)	2			Warm	Bodem perfect gaar en voldoende afwerking van de bovenkant.
	Patisserie	Ander gebak dan Gistdeeg en Krokant (soesjes, pound cake, pan di spagna, panzerotti, clafoutis, enz.)	2			Warm	Als u slechts een niveau gebruikt plaatst u het gerecht (soezen, panzerotti, enz.) of de vorm (pan di spagna, enz.) op de bakplaat.
	Rijzen	Rijzen van deeg met bakkersgist (brioches, brood, suikertaart, croissants, enz.)	2			Koud	Temperatuur (40 °C) niet veranderbaar.
	Gistdeeg	Gebak (op basis van bakkersgist)	2			Warm	Voor het bereiden van pizza raden wij aan de temperatuur op 220 °C te zetten.
	Witte meringue	Uitdrogen van de meringue	2			Warm	Temperatuur (70 °C) niet veranderbaar – Krokante witte meringue - Uitdroogfase nogal lang
	Gouden meringue	Bereiding van de meringue	2			Warm	Temperatuur (110 °C) niet veranderbaar - Meringue goud-krokant van buiten en zacht van binnen.
	Braadspit*	Het braden van wit of rood vlees	1	3 (braadspit)		Koud	
	Grill	Biefstuk, vis, grilleren, gratineren enz.	1	Het niveau hangt af van de dikte van het stuk vlees		Warm	
	Ontdooien*		1	2			Langzaam ontdooien in de koelkast blijft de beste methode. Met gebruik van de oven bespaart u 50% van de tijdFunctie geschikt voor alle rauwe of gekookte etenswaren.
	Lage temperatuur*	Vlees, groenten, vis, enz.	2			Koud	
	Opwarmen van ovenschotels*	Reeds bereidde schotels	2			Koud	Temperatuur (140 °C) niet veranderbaar.
	Pasteuriseren*	Fruit, groenten, enz.	2			Koud	Kleine bakjes kunnen op 2 niveaus worden geplaatst (bakplaat 1° niveau en rooster 3° niveau). Laat de bakjes in de oven afkoelen.

N.B.
* Voor informatie over de functies, zie volgende bladzijde en bereidingstabellen.

Timer van het braadspit

De Scholtès ovens zijn voorzien van een **timer** voor het braadspit.
Als de tijdsduur van de bereiding is geprogrammeerd en aan het einde is het vlees nog niet uit de oven gehaald, dan blijft de vleespen draaien om ieder risico van verbranden van het vlees te vermijden. Het spit houdt stil zodra de temperatuur in de oven voldoende is afgekoeld.

Tips voor het ontdooien

- Een ontdooid product moet in korte tijd worden opgegeten .
- Ontdooide etenswaren mogen nooit weer worden ingevroren.
- Als het ontdooien klaar is haalt u het product uit de oven en zet u het in de koelkast totdat u het gaat bereiden of opeten binnen een korte tijd.

Lage temperatuur

Dit soort bereiden, reeds lang door vakmensen gebruikt, maakt het mogelijk de gerechten te bereiden (vlees, vis, vruchten, groenten) met zeer lage temperaturen (van 85°C tot 120 °C); hiermee wordt een perfecte bereiding gegarandeerd die de kwaliteit van de smaak op zijn best doet uitkomen.
De voordelen moeten niet worden onderschat:

- aangezien de temperaturen van de bereiding laag zijn (meestal lager dan de verdampingstemperatuur), wordt het verlies van kooksappen, te wijten aan het verdampen, aanmerkelijk gereduceerd en het gerecht blijft mals en zacht;
- bij het bereiden van vlees krimpen de spiervezels minder in dan bij een traditionele bereidingswijze. U krijgt dus mals vlees dat niet hoeft te 'rusten' nadat het uit de oven komt. Het bruin bakken van het vlees moet worden gedaan voordat u het in de oven zet.

Het luchtdicht bereiden met lage temperatuu, dat reeds sinds 30 jaar door de beroemdste koks wordt gebruikt, biedt vele voordelen:

- gastronomische: de geuren worden geconcentreerd voor het behouden van de kenmerkende smaken terwijl het gerecht zacht en mals blijft.
- hygienische: omdat de hygienische normen in acht worden genomen; deze wijze van koken beschermt de etenswaren tegen de schadelijk effecten van de zuurstof en garandeert een lange conservatieperiode in de koelkast .
- organizatorische: dankzij de lange conservatieperiode kunt u de gerechten dus lang van tevoren reeds klaarmaken.
- dietetische: met deze bereidingswijze kan het gebruik van vetten worden gelimiteerd en kunt u dus licht te verteren gerechten klaar maken.
- economische: het gewichtverlies van de producten wordt dus belangrijk gereduceerd.

Voor gebruik van deze techniek moet u dus beschikken over een machine die luchtdicht kan maken met de bijgeleverde zakjes. Volg de instructies voor het luchtdicht verpakken van etenswaren aandachtig door.
De luchtdichte techniek maakt ook het conserveren van rauwe producten mogelijk (fruit, groenten, enz.) en van reeds gekookte producten (traditionele bereiding).

Het opwarmen van de gerechten

Wat de luchtdicht gekookte etenswaren betreft kunt u, als op de verpakking wordt aangeraden in kokend water op te warmen, kunt u dit doen, maar u moet er op rekenen dat het opwarmen ongeveer het dubbele van de tijd die is aangegeven duurt. In dit geval compenseert het begin in koude oven de opwarmingstijd van het water.

Pasteurisatie

Het **pasteuriseren** is een thermische behandeling die in staat is de meeste bacteriën die in het voedsel aanwezig zijn te doden. Het pasteuriseren schaadt noch de smaak noch de voedingswaarde van het voedsel..
Het **pasteuriseren in de oven** is een praktischer systeem dan de "ouderweste" sterilisatie die wordt uitgevoerd met een kookketel waarin potten worden gezet en en die dus een grote hoeveelheid water nodig heeftDe oven garandeert dezelfde kwaliteit van sterilisatie.

N.B.

In het algemeen hebben gesteriliseerde producten een **gelimiteerde conservatietijd**; het is dus nodig ze op speciale manieren op te slaan (op droge, koele plaatsen, uit de zon) en brengen een uiterste datum voor consumeren met zich mee.

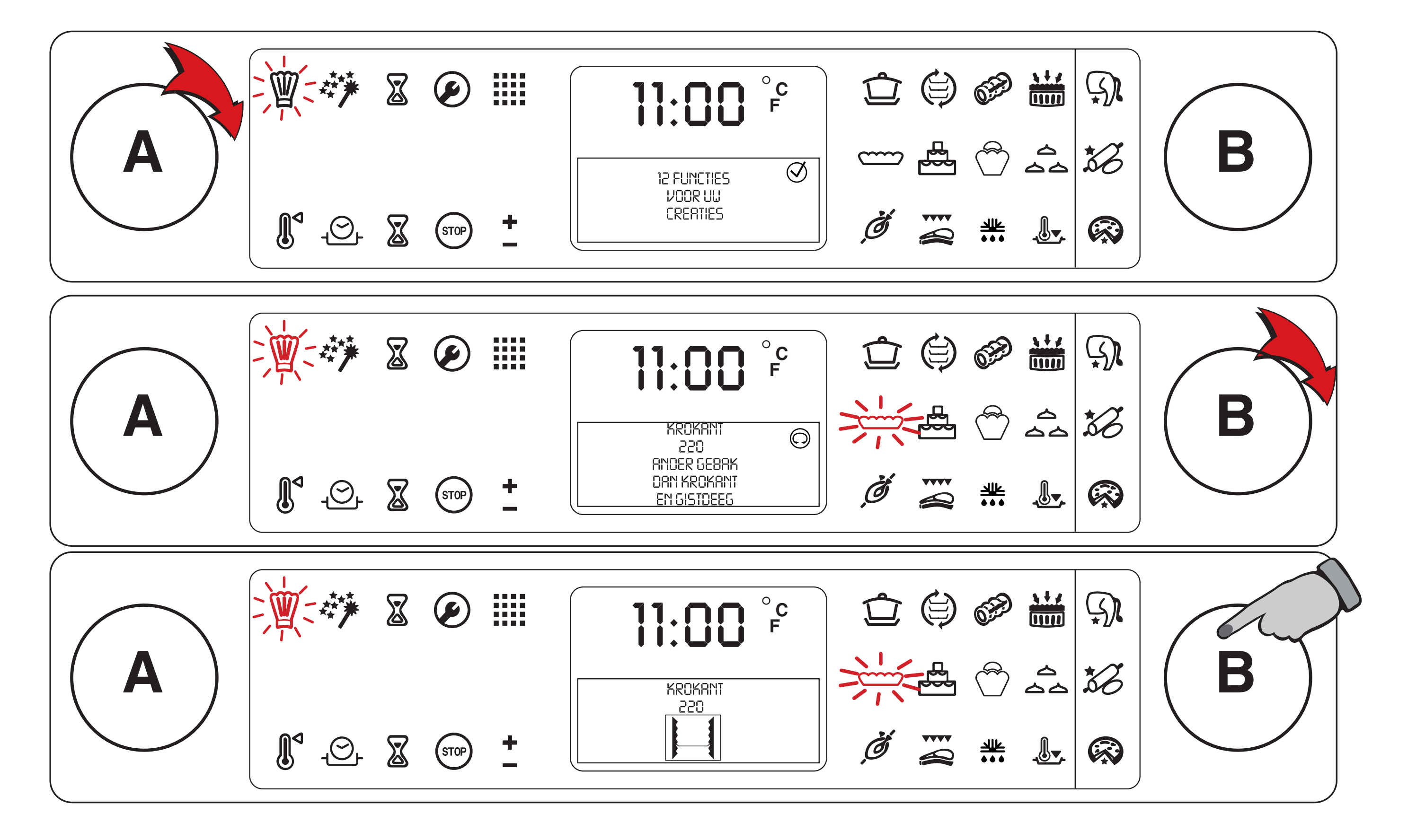
3. Het beginnen van een Création bereiding

Voor inladen in koude oven gaat u als volgt te werk:

- Draai knop **A** naar rechts voor het verlichten van symbool ,
- draai knop **B** voor het verlichten van het symbool dat correspondeert met de gekozen bereiding;
- druk op knop **B** voor het bevestigen van de functie.

Voor het inladen in een **warme** oven wacht u tot het einde van de voorverwarming (aangegeven door een opeenvolging van geluidssignalen) en dan zet u het gerecht in de oven.

B.v.:



4. Veranderen van de temperatuur

LBij iedere bereiding hoort een vastgestelde temperatuur die u echter kunt veranderen wanneer u maar wilt gedurende de bereiding:

- Draai knop **A** naar rechts totdat het symbool verlicht wordt;,
- Draai knop **B** tot aan de gewenste temperatuur;
- duk op knop **B** voor het bevestigen van de verandering.

N.B.

Gedurende de voorverwarming verschijnt op de display de boodschap VOORVERWARMING BEZIG, terwijl gedurende de bereiding wordt getoond BEREIDING BEZIG.

5. Uitschakelen van de oven

Aan het einde van de bereiding draait u knop **A** naar links tot aan UITSCHAKELEN, en vervolgens drukt u op knop **A** of **B**. Het is bovendien mogelijk knop **A** naar rechts te draaien tot het verschijnen van de icoon STOP en op knop **A** of knop **B** te drukken.

N.B.

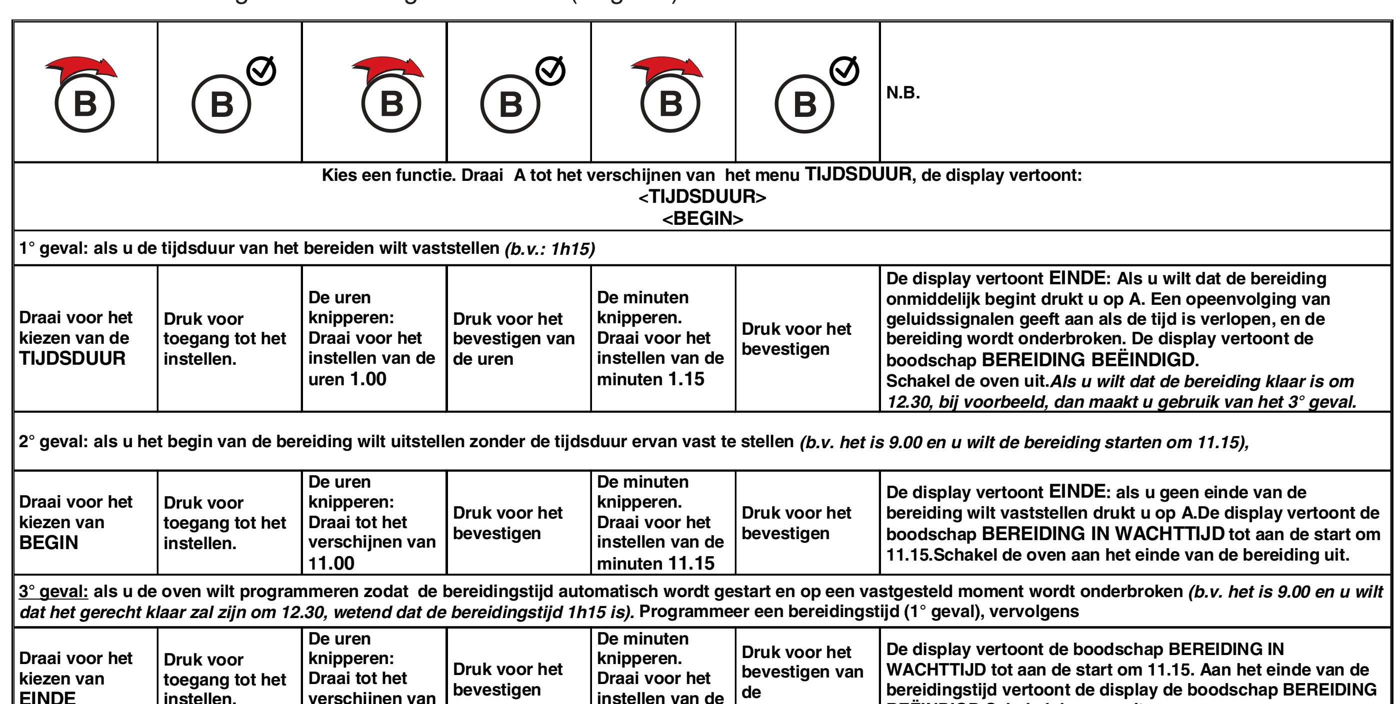
Als u de functies "Rijzen", "Meringue" "Ontdooien", "Lage temperatuur" , "Opwarmen", "Pasteuriseren" wilt gebruiken als de oven warm is, dan geven een opeenvolging van geluidssignalen en het verschijnen van de boodschap OVEN TE HEET aan dat u niet moet inladen.

Zet de oven uit en probeer later.

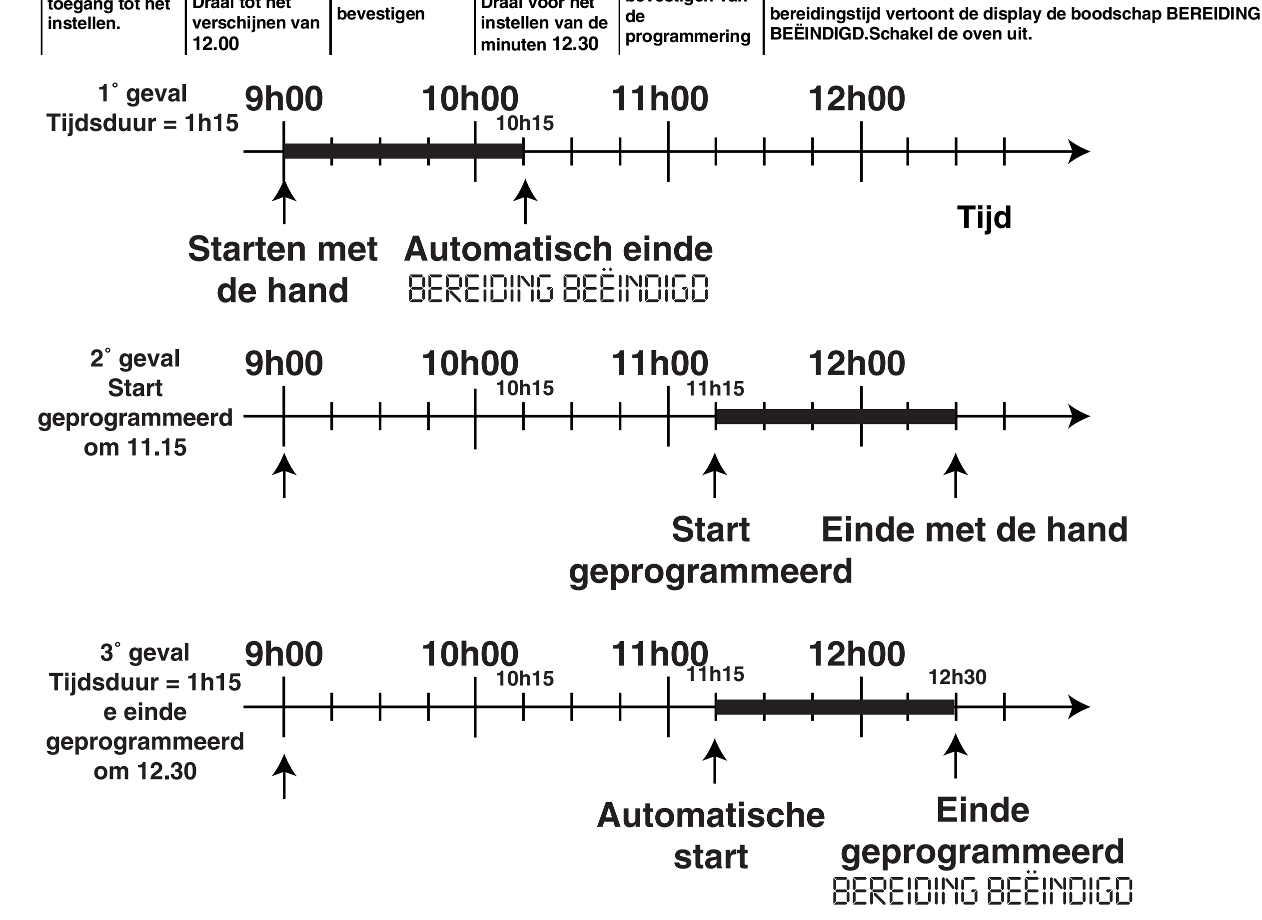
6. Programmering van de Création bereidingen

U kunt vastleggen:

- een bereidingstijd met onmiddelijke start (1° geval) of uitgestelde start (3° geval),
- het begin van een uitgestelde start (2° geval).



B	B	B	B	B	B	N.B.
Kies een functie. Draai A tot het verschijnen van het menu **TIJDSDUUR**, de display vertoont: <TIJDSDUUR> <BEGIN>						
1° geval: als u de tijdsduur van het bereiden wilt vaststellen *(b.v.: 1h15)*						
Draai voor het kiezen van de **TIJDSDUUR**	Druk voor toegang tot het instellen.	De uren knipperen: Draai voor het instellen van de uren 1.00	Druk voor het bevestigen van de uren	De minuten knipperen. Draai voor het instellen van de minuten 1.15	Druk voor het bevestigen	De display vertoont **EINDE**: Als u wilt dat de bereiding onmiddelijk begint drukt u op A. Een opeenvolging van geluidssignalen geeft aan als de tijd is verlopen, en de bereiding wordt onderbroken. De display vertoont de boodschap **BEREIDING BEËINDIGD**. Schakel de oven uit. *Als u wilt dat de bereiding klaar is om 12.30, bij voorbeeld, dan maakt u gebruik van het 3° geval.*
2° geval: als u het begin van de bereiding wilt uitstellen zonder de tijdsduur ervan vast te stellen *(b.v. het is 9.00 en u wilt de bereiding starten om 11.15),*						
Draai voor het kiezen van **BEGIN**	Druk voor toegang tot het instellen.	De uren knipperen: Draai tot het verschijnen van 11.00	Druk voor het bevestigen	De minuten knipperen. Draai voor het instellen van de minuten 11.15	Druk voor het bevestigen	De display vertoont **EINDE**: als u geen einde van de bereiding wilt vaststellen drukt u op A.De display vertoont de boodschap **BEREIDING IN WACHTTIJD** tot aan de start om 11.15.Schakel de oven aan het einde van de bereiding uit.
3° geval: als u de oven wilt programmeren zodat de bereidingstijd automatisch wordt gestart en op een vastgesteld moment wordt onderbroken *(b.v. het is 9.00 en u wilt dat het gerecht klaar zal zijn om 12.30, wetend dat de bereidingstijd 1h15 is).* Programmeer een bereidingstijd (1° geval), vervolgens						
Draai voor het kiezen van **EINDE**	Druk voor toegang tot het instellen.	De uren knipperen: Draai tot het verschijnen van 12.00	Druk voor het bevestigen	De minuten knipperen. Draai voor het instellen van de minuten 12.30	Druk voor het bevestigen van de programmering	De display vertoont de boodschap BEREIDING IN WACHTTIJD tot aan de start om 11.15. Aan het einde van de bereidingstijd vertoont de display de boodschap BEREIDING BEËINDIGD.Schakel de oven uit.



De Succès bereidingen

1. Presentatie

Het **Succès** programma bevat alle automatische bereidingen, verzorgd en ingesteld door onze chef.

Alle **Succès** functies zijn volautomatisch: de **temperatuur** en de **bereidingstijd** zijn **vastgesteld** en kunnen niet worden veranderd vanwege het systeem **C.O.P.**® (**Optimale bereiding geprogrammeerd**) dat automatisch een perfect resultaat garandeert. De bereiding wordt automatisch onderbroken en de oven laat weten wanneer het gerecht klaar is (alleen de functie "Pizzeria" vereist de mening van de gebruiker aan het einde).



Dit hoofdstuk is verzorgd met de zeer gewaardeerde medewerking van **onze culinaire expert**. Wij raden u aan zijn raadgevingen op te volgen teneinde volledig van zijn ervaring te profiteren en altijd een perfect resultaat te bereiken. De keuze **van de bereidingsfuncties**, **de temperaturen** en **de plaatsing van de gerechten** in de oven is precies zoals hij ze zelf gebruikt voor de beste resultaten.

U kunt het gerecht in de **koude** of in de **warme** oven inladen (pizza's zijn een speciaal geval: zie volgende bladzijde).
Onze culinaire expert raadt aan, indien mogelijk, het gerecht in een koude oven te plaatsen.
In het algemeen **geeft de oven het moment van in de oven plaatsen aan** met een opeenvolging van geluidssignalen en het verschijnen van de boodschap BEVESTIGING GERECHT IN OVEN.

- **In koude oven plaatsen** plaats het gerecht in de oven en voer de instellingen voor de bereiding uit. Bevestig het in de oven plaatsen door een druk op de knop **B**.
- **In warme oven plaatsen** voer de instellingen voor de bereiding uit en wacht op het einde van de voorverwarming, dat wordt aangegeven met een opeenvolging van geluidssignalen; plaats dan het gerecht in de oven. Druk op knop **B** voor het bevestigen van het inladen (zie blz.13 voor de pizzeria functie).

Het is mogelijk een **uitgestelde start** te programmeren (zie volgende bladzijde).

2. De Succès functies

	Functie	Aanbevolen bereiding voor …	Niveau bakplaat	Niveau rooster 1	Niveau rooster 2	Inladen	N.B.
	Roastbeef*	Roastbeef	1	2		Koud	Als het vlees op een schotel ligt zet u deze op de bakplaat op het 2° niveau. Als de oven al warm is kunt u het vlees toch inladen.
	Kalfsgebraad	Kalfsgebraad	1	2			
	Varkensgebraad	Varkensgebraad	1	2			
	Gebraden kip	Gebraden kip	1	2			
	Lamsbout*	Lamsbout	1	2			
	Krokant	Zout of zoet gebak (zandtaartdeeg of bladerdeeg)	2			Koud	Voor bereiding op meerdere niveaus plaatst u de bakplaat op het 1° niveau en de roosters op het 3° en 5° niveau. Als de oven al warm is kunt u toch inladen.
	Gistdeeg	Gebak op basis van bakkersgist (brioches, amandeltaart enz.)	2				
	Cake	Gebak op basis van bakpoeder (pound cake, gemarmerde koekjes, enz.)	2				
	Patisserie	Gebak zonder gist (clafoutis, amandeltaart , boerentaart, enz.)	2				
	Pizza*	Hoge pizza van brooddeeg	2			Warm	Stendere l'impasto direttamente sulla leccarda. Voor bereiding op meerdere niveaus plaatst u de bakplaat op het 1° niveau en de roosters op het 3° en 5° niveau.
	Pizzeria*	Dunne pizza's (brooddeeg)		4 (vuurvaste steen op rooster)			Plaats de steen voor de pizza om voor te verwarmen. Wacht tot het verschijnen van de boodschap BEVESTIGING GERECHT IN OVEN voordat u de pizza inlaadt met de schoep

N.B.
* Voor informatie over de functies, zie volgende bladzijde en bereidingstabellen.

De Succès bereidingen

Vlees

- Haal het vlees uit de koelkast en laat het op **kamertemperatuur** komen.
- In het geval van diepvries moet het eerst **helemaal ontdooid** worden voordat u het in de oven zet.
- De rustfase, die gewoonlijk na het braden van het vlees in acht wordt genomen, is in dit geval inbegrepen in de bereidingstijd. Het vlees is dus klaar om gegeten te worden zodra het uit de oven komt.

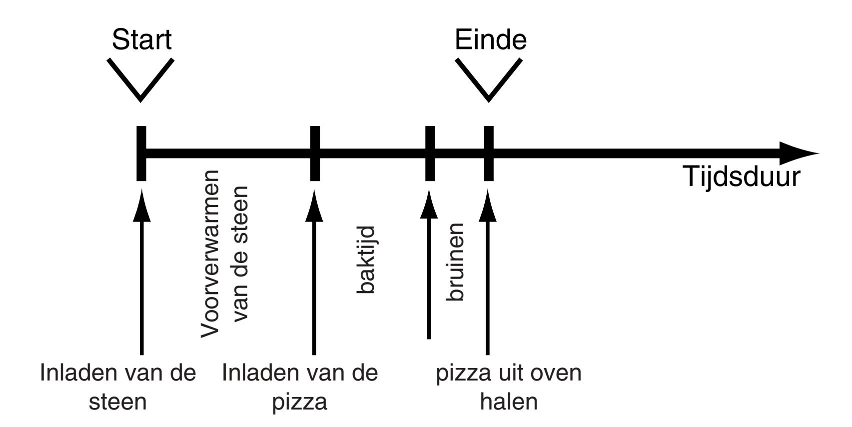
N.B.

Bij gebraden varkensvlees en lamsbout kunt u de bereiding naar keuze afmaken (vlees minder of meer gaar) door middel van de functie ±. U krijgt op deze manier een eindproduct zoals u dat zelf wenst.
Regel dit aan het begin van de bereiding.
Draai knop **A** tot het symbool ±, verlicht wordt; draai knop **B** voor het vermeerderen of verminderen van de graad van gaarheid. Druk op knop **B** voor het bevestigen.
De keuze die u heeft gemaakt wordt gememoriseerd voor alle bereidingen van dit zelfde soort.

De Pizzeria functie

- Verwarm de **vuurvaste steen voor pizza op de rooster** door hem op het **4° niveau** te plaatsen;
- aan het einde van de voorverwarming (geluidssignaal), laad u de pizza in met gebruik van de schoep;
- bevestig het inladen door op knop B te drukken (de boodschap **BEVESTIGING GERECHT IN OVEN** verschijnt);
- aan het einde van de bereidingstijd, die zeer snel is (3-4 minuteni), geeft een geluidssignaal het begin aan van de fase van bruinen.
- Als u vindt dat de pizza goed genoeg is gebakken haalt u hem met de schoep uit de oven.

Als u nog een pizza wilt gaan bakken moet u wachten tot de oven aangeeft dat de steen weer warm genoeg is.
Het is ook mogelijk meerdere pizza's achter elkaaar te bakken met een hele korte baktijd (b.v. om iedere 7-8 minuten een pizza klaar te hebben).



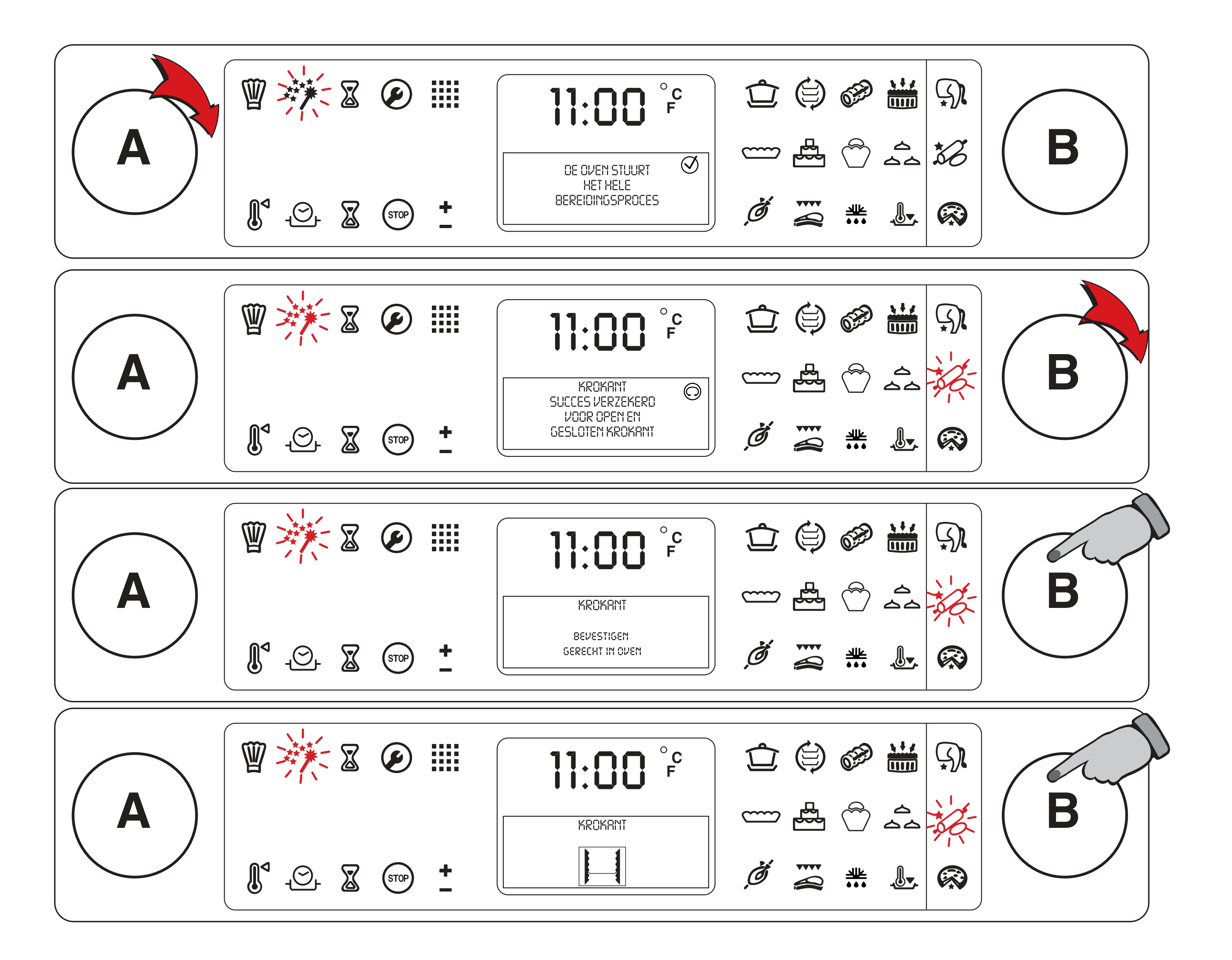
3. Het starten van een Succès bereiding

De gegevens Tijdsduur en Temperatuur zijn vastgestelde (niet veranderbaar).

- Draai knop **A** naar rechts totdat het symbool verlicht wordt;
- draai knop **B** totdat de functie wordt vertoond die u wilt kiezen;
- Druk op knop **B** voor het bevestigen van de functie.
- bevestig het inladen door op knop **B** te drukken als de oven aangeeft: BEVESTIGING GERECHT IN OVEN.

Voor alle **Succès** bereidingen van vlees en gebak wordt onmiddelijk om bevestiging gevraagd.
Voor "Pizza" en "Pizzeria" (zie blz.13) wordt het bevestigen gevraagd aan het einde van het voorverwarmen.

B.v.:



4. Uitschakelen van de oven

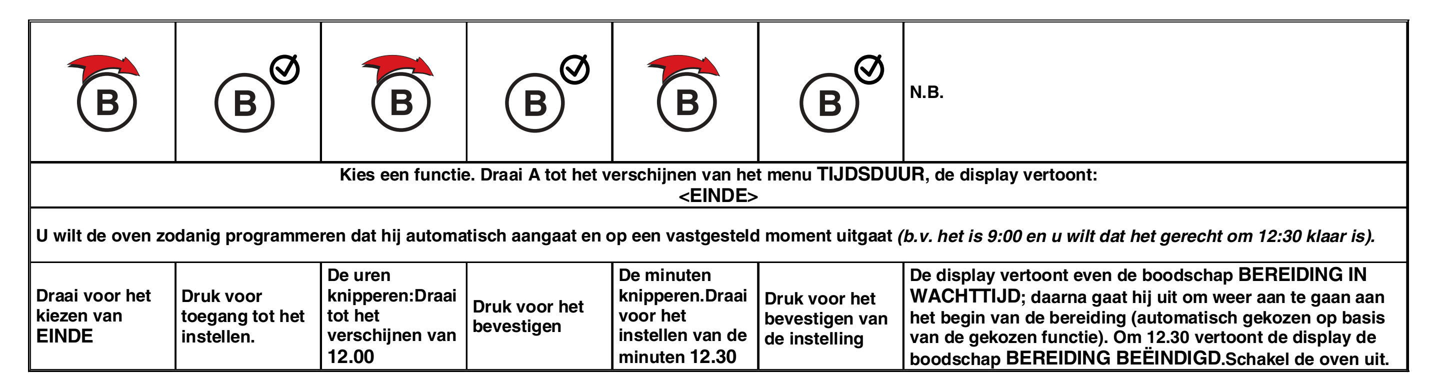
Een opeenvolging van geluidssignalen geeft het einde van de bereiding aan en de display vertoont de boodschap BEREIDING BEËINDIGD. Schakel de oven uit: draai knop **A** naar links tot het verschijnen van UITSCHAKELEN, druk vervolgens op knop **A** of **B**.

Het is bovendien mogelijk knop **A** naar rechts te draaien tot het verlichten van het symbool STOP en op knop **A** of knop **B** te drukken.

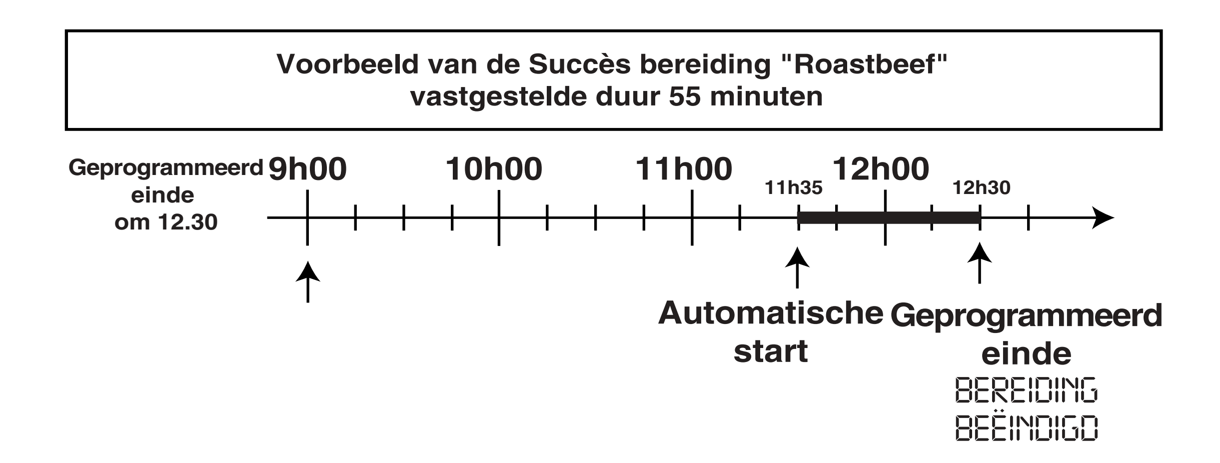
N.B.
Als u de oven niet zelf uitschakelt dan gaat hij uit als de temperatuur voldoende is gezakt.

5. Programmering van de Succès bereidingen

De gegevens Tijdsduur en Temperatuur zijn vastgesteld en kunnen niet veranderd worden.
Het is mogelijk een einde van de kooktijd te programmeren binnen 5 minuten vanaf het starten ervan.



B	B	B	B	B	B	N.B.
Kies een functie. Draai A tot het verschijnen van het menu **TIJDSDUUR**, de display vertoont: <EINDE>						
U wilt de oven zodanig programmeren dat hij automatisch aangaat en op een vastgesteld moment uitgaat *(b.v. het is 9:00 en u wilt dat het gerecht om 12:30 klaar is).*						
Draai voor het kiezen van **EINDE**	Druk voor toegang tot het instellen.	De uren knipperen:Draai tot het verschijnen van 12.00	Druk voor het bevestigen	De minuten knipperen.Draai voor het instellen van de minuten 12.30	Druk voor het bevestigen van de instelling	De display vertoont even de boodschap **BEREIDING IN WACHTTIJD**; daarna gaat hij uit om weer aan te gaan aan het begin van de bereiding (automatisch gekozen op basis van de gekozen functie). Om 12.30 vertoont de display de boodschap **BEREIDING BEËINDIGD**.Schakel de oven uit.



Tabellen combinatie gerechten/ bereidingsfuncties

De hiervolgende tabellen bieden nuttige informatie voor het kiezen van de functie (**Création**) die geschikt is voor het gerecht dat u gaat bereiden. De bereidingsduur wordt vastgesteld op basis van het recept dat u volgt, en naar gelang de hoeveelheid en de afmetingen van het gerecht.

	GERECHTEN	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HET PLAATSEN.
HOOFDGERECHTEN	Quiches en ovenschotels(zandtaartdeeg of bladerdeeg)	quiche lorraine, prei-quiche enz.	Krokant	220 °C	vorm op bakplaat
	Hoge pizza van brooddeeg (of diepvries pizza)	pizza, plat brood	Gistdeeg	220 °C	op bakplaat
	Pizza (ander deeg)		Krokant	220 °C	taartvorm op bakplaat
	pittig gebak	'cake' met olijven, tonijn enz.	Patisserie (of multiniveau)	160 °C	taartvorm op bakplaat
	Rustieke taarten	kaastaart , salmon pie…	Patisserie (of multiniveau)	200 °C	op lekplaat
	Terrine	terrine van vis, vlees, groenten, foie gras, enz.	Traditie	160 °C	vorm van terrine op bakplaat (bain-marie met reeds warm water)
	Ovenschotel	leverpastei van wild, zalmpurée, gepocheerde eieren enz.	Traditie	160 °C	schotel op bakplaat (bain-marie met water reeds warm)
	Soufflé	kaassoufflé, vissoufflé enz.	Multiniveau	200 °C	taartvorm op bakplaat
	Gegratineerde gerechten	oesters in de oven, toast met kaas, enz.	Grill	300 °C	op rooster of schotel op rooster
GROENTEN	Gerechten au gratin	aardappelschotel au gratin, uiensoep, lasagna, enz.	au gratin(of braden)	210 °C	schotel op bakplaat
	Gevulde groenten	aardappels, tomaten, courgets, kool, enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaatof vorm op bakplaat.
	Gestoofde groenteschotel	sla, wortels, kool, enz.	Traditie	200 °C	cocotte op bakplaat
	Vlaai	champignon-vlaai, groentevlaai, enz.	Traditie	160 °C	schotel of vorm op bakplaat (bain-marie met water reeds warm)
	Terrine	groenteterrine	Traditie	160 °C	vorm op bakplaat (bain-marie met water reeds warm)
	Soufflé	soufflé van asperges, tomaten, enz.	Multiniveau	200 °C	vorm op bakplaat
	Gerechten met een deegkorst	groenteschotel, enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat
	In aluminiumfolie	truffels, enz.	Multiniveau	200 °C	aluminium verpakking op bakplaat
	Rijst	Pilaf	Traditie	180 °C	schotel op bakplaat

	GERECHT	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HET PLAATSEN
VLEES	Gebraden gevogelte	kip, eend, haantje, kapoen,.	Braden	210 °C	gevogelte op rooster
	Gevogelte aan het spit	kip, haantje	Braadspit	270 °C	vleespen van braadspit
	Braadstukken	varkensgebraad, kalfsgebraad, kalkoen, roastbeef, lamsbout, reebout, gefarceerde kalfsborst, enz.	Braden	210 °C	vlees op rooster
	braadstukken van grote afmetingen	hele lamsbout, grote kapoen of kalkoen enz.	Itiniveau	180 °C (op een derde van de braadtijd verlagen tot 160 °C)	carne su leccardaregelmatig bedruipen met de jus
	Gesauteerd vlees in ovenschotelen traditionele gerechten	boeuf bourguignon, konijn alla cacciatora, gesauteeerd kalfsvlees Marengo, gestoofd lamsvlees, kip alla basca, enz.backenhof, terrine, enz.	Traditie	190 °C	cocotte op bakplaat
	Grilleren	biefstuk, karbonaden, worstjes, vleesstokjes, kippenborst, enz.	Grill	300 °C	op rooster (inzethoogte hangt af van de dikte)
	Vlees in deegkorst	filet van rundvlees à la Wellington, lamsbout in deegkorst, enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat (voor grote stukken, verlagen tot 160 °C als het deeg gaar is)
	Gerechten met deegkorst	gevogelte met deegkorst, enz.	Multiniveau	240 °C	vlees op bakplaat of schotel op bakplaat
VIS	Gegrillde vis en aan satéstokjes	baars, makreel, sardine, zeebarbeel, tonijn enz.	Grill	300 °C	op rooster (inzethoogte naar gelang de dikte
	Hele vissen (gefarceerd)	zeebrasem, karper enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat
	Visfilets (met wijn of andere vloeistof)	zalm, schorpioenvis, kabeljouw, baars enz.	Traditie	200 °C	op bakplaat
	In aluminiumfolie	tong, schelpen saint jacques, enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat
	Vis in deegkorst (bladerdeeg of pasteideeg)	zalm, vis aan satéstokjes enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat
	Vis au gratin	kabeljouw gegratineerd a là provençale enz.	Gratin (of braden) (grill voor bruin korstje)	210 °C300 °C	schotel op bakplaat (of rooster voor bruin korstje onder de grill)
	Soufflé	schelpen Saint Jacques enz.	Multiniveau	200 °C	taartvorm op bakplaat
	Vis in zoute deegkorst	baars, karper enz.	Multiniveau	240 °C	vis op bakplaat of schotel op bakplaat

Tabellen combinatie gerechten/ bereidingsfuncties

	BRIOCHES	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HET PLAATSEN
PATISSERIE	Koekjes (zonder gist)	pan di spagna, lange vingers, opgerolde koekjes, Brownies,	patisserie (of multiniveau)	200 °C	taartvorm op bakplaat
	Cake (met bakpoeder)	vruchtencake, gemarmerde cake, vier vierden, enz.	patisserie (of multiniveau)	160 °C	taartvorm op bakplaat
	Vruchtentaart (zandtaartdeeg of bladerdeeg, met of zonder custard)	appeltaart, pruimentaart, perentaart enz.	Krokant	220 °C	taartvorm op bakplaat
	Cheesecake		Krokant	200 °C	taartvorm op bakplaat
	Taarten van gistdeeg	suikertaart, vlaaien	Gistdeeg	180 °C	taartvorm op bakplaat
	Bereiding bodem voor vruchtentaarten (zandtaartdeeg)	taart met verse vruchten (aardbeien, frambozen, enz.)	Krokant	180 °C	taartvorm op bakplaat(fagiolo secchi in pasta)
	Gebakjes (bladerdeeg of zandtaartdeeg)	gebakjes met peer, enz.	Krokant	220 °C	taartvorm op bakplaat
	soesjes	profiterol, kleine soesjes, appelbeignets, paris brest, saint honoré, enz.	Patisserie (of multiniveau)	190 °C	op bakplaat
	Bladerdeeg	appelstrudel, rustieke taart, pasteitjes enz.	patisserie (of multiniveau)	200 °C	op bakplaat
	Kleine gebakjes (bakkersgist)	croissants, suikertaarten, brioches, kleine savarin gebakjes enz.	Gistdeeg	180 °C	op bakplaat
	Groot gebak (bakkersgist)	kougloff, brioches, panettone, zoet brood,...	Gistdeeg	160 °C	op bakplaat of vorm op bakplaat
KOEKJES	Koekjesdeeg	gebakjes in papieren cups, lepelkoekjes, enz.	patisserie (of multiniveau)	180 °C	op bakplaat
	Zandtaartdeeg	zandkoekjes, sprits, biscuits, enz.	patisserie (of multiniveau)	200 °C	op bakplaat
	Bladerdeeg	verschillende soorten feuilleté-gebak, enz.	patisserie (of multiniveau)	200 °C	op bakplaat
	Bitterkoekjes, kokosballetjes	kokoskoekjes, amandelkoekjes	Patisserie (of multiniveau)	180 °C	op bakplaat
	Gistdeeg	mini-brioches, mini-croissants, enz.	Gistdeeg	180 °C	op bakplaat
	Witte meringue		witte meringue (of multiniveau)	70 °C	op bakplaat
	Gouden meringue		gouden meringue (of multiniveau)	110 °C	op bakplaat
DESSERT	Pudding	broodpudding, rijstpudding	patisserie (of multiniveau)	190 °C	vorm op bakplaat
	Crème en flanGriesmeeldessert	crème caramel, crème brûlée, chocolade flan, enz.	patisserie (of multiniveau)	160 °C	Vorm of ovenschotel op bakplaat (bain-marie op bakplaat)
	Rijstdesserts	rijst à la condé, rijst impératrice, enz.	Patisserie (of multiniveau)	180 °C	vorm op bakplaat
	Soufflé	soufflé met likeur, soufflé met fruit, enz.	patisserie (of multiniveau)	200 °C	vorm op bakplaat
FRUIT	Gevulde vruchten of in aluminiumfolie	gestoofde appels enz.	Multiniveau	200 °C	vorm of aluminium bak op bakplaat
	Vruchten au gratin (met zabaione)	verse vruchten au gratin	Grill	300 °C	schotel op rooster

	BRIOCHES	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HET PLAATSEN
VAN ALLES	Yoghurt		Traditie	50 °C	schotel op bakplaat
	Droge etenswaren	champignons, kruiden, fruit of groenten in schijven, enz.	Multiniveau	60 °C	op rooster
	Pasteuriseren	potjes met vruchten op sap, enz.	pasteurisatie (of multiniveau)	130 °C	potjes op bakplaat
	Opwarmen van gerechten	vooraf gekookte schotels (thuis gekookt of industriele productie)	Opwarmen van de gerechten (of multiniveau)	140 °C	schotel op bakplaat
	Zelf gebakken brood		Multiniveau	260 °C per 10 minuten 210 °C tot einde baktijd	op bakplaat

	GERECHTEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HET PLAATSEN	N.B.
LAGETEMPERATUUR (kamertemp.)	Roastbeef, varkensgebraad, kalfsgebraad, lamsbout, enz.	Lage temperatuur	85 °C	Vlees (of schotel) op rooster	Bak het vlees in een braadpan voordat u het in de oven zet
	Gebraden kip, gebraden gevogelte, enz.		120 °C		

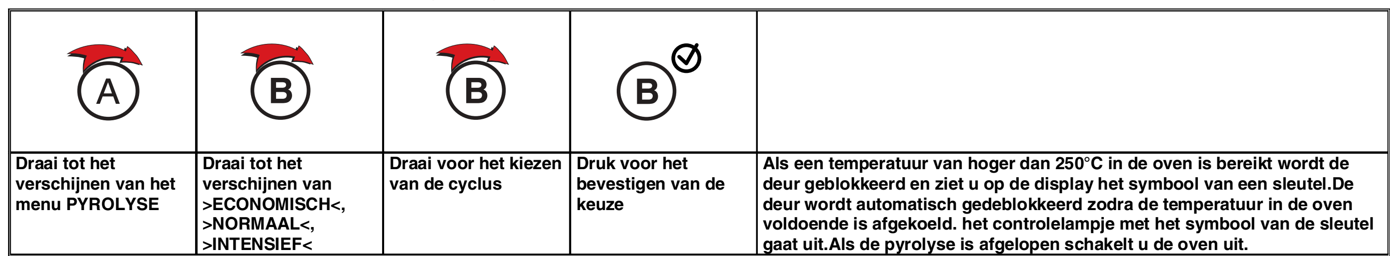
Pyrolyse

VOOR ALLE OVENS MOET U IN HET HOOFDSTUK "ONDERHOUD VAN DE OVEN" IN DE TECHNISCHE HANDLEIDING.

1. Nuttige tips voordat u pyrolyse gaat uitvoeren

- Verwijder opgehoopt vuil en vooral wat erg is aangekoekt, om te vermijden dat er vlammen of rook ontstaan.
- **Verwijder alle accessoires, de draagrekken en glijders (indien aanwezig) uit de oven voordat u een pyrolyse gaat uitvoeren.** Zij zouden kunnen vervormen en/of verkleuren door de uiterst hoge temperatuur.
- Laat geen keukendoek op het handvat van de oven hangen.

2. Het starten van een pyrolyse



A	B	B	B	
Draai tot het verschijnen van het menu PYROLYSE	Draai tot het verschijnen van >ECONOMISCH<, >NORMAAL<, >INTENSIEF<	Draai voor het kiezen van de cyclus	Druk voor het bevestigen van de keuze	Als een temperatuur van hoger dan 250°C in de oven is bereikt wordt de deur geblokkeerd en ziet u op de display het symbool van een sleutel.De deur wordt automatisch gedeblokkeerd zodra de temperatuur in de oven voldoende is afgekoeld. het controlelampje met het symbool van de sleutel gaat uit.Als de pyrolyse is afgelopen schakelt u de oven uit.

3. Uitschakelen van de oven

Een opeenvolging van geluidssignalen geven **het einde van de pyrolyse** aan.
Schakel de oven uit: draai knop **A** naar links tot het verschijnen van UITSCHAKELEN, druk vervolgens op knop **A** of knop **B**.

Het is bovendien mogelijk knop **A** naar rechts te draaien tot het verlichten van het symbool STOP en op knop **A** of knop **B** te drukken.
De display vertoont zolang de temperatuur in de oven nog hoog is
Gedurende deze pauze kunt u de bereidingsfuncties niet gebruiken (de display vertoont de boodschap WACHTEND OP DEBLOKKERING).

N.B.

Als u niet zelf de oven uitschakelt, gaat hij na een poosje vanzelf uit.

4. Belangrijke aanwijzingen:

- **De bereikbare onderdelen kunnen heet worden: houd kleine kinderen op een afstand**
- Vermijd het email te krassen met harde voorwerpen (b.v. een mes)
- Gebruik geen schoonmaak- of schuurmiddelen.
- Vermijd dat er tijdens het reinigen water in de gaten van de deur terecht komt.

Na de pyrolysebeurt moet u wachten tot de oven helemaal is afgekoeld voordat u het overgebleven stof, veroorzaakt door het verpulveren van de spetters, gaat verwijderen.
Maak de pakking van de ovendeur met de hand schoon aangezien automatische reiniging niet die zone bereikt.

Voor het versnellen van de voorverwarming en het besparen van energie raden wij aan:

- een pyrolysebeurt te starten onmiddelijk nadat u de oven heeft gebruikt;
- de oven te gebruiken onmiddelijk na een pyrolysebeurt (het stof dat is veroorzaakt door het verpulveren van de spetters is niet schadelijk).

Het is mogelijk dat u door het glas van de ovendeur enkele deeltjes ziet opvonken gedurende het carboniseren door middel van de pyrolyse, doordat ze in contact komen met de weerstanden: dit is een plotselinge verbranding, hetgeen een absoluut normaal verschijnsel is dat geen enkel gevaar met zich mee brengt.

N.B.

Voor uitstel van de start van een pyrolysebeurt gaat u op dezelfde wijze te werk als voor de **Succès** bereiding.

WAT TE DOEN ALS ...

... er veel rook uit de oven komt:

- controleer of de juiste functie is gekozen voor de soort bereiding die u wenst;
- controleer of de temperatuur die vertoond wordt (indien door de gebruiker veranderd) niet te hoog is;
- Kijk hoe vuil de oven is en maak hem eventueel schoon. achtergebleven etensrestjes die verkoold zijn kunnen rook en brandlucht veroorzaken.

... de ventilator van de oven blijft werken als de bereiding is afgelopen:

- De ventilator staat automatisch stil zodra de temperatuur in de oven voldoende is afgekoeld.

... de oven wordt niet warm:

- controleer of de oven niet in de demo-modus staat: lees het betreffende hoofdstuk;
- controleer de deur: als hij open is vertoont de display DEUR OPEN;
- controleer of de zekeringen niet zijn doorgeslagen,
- controleer of de stroom van het net niet is uitgevallen.

Autotest

De oven is voorzien van een autotest-systeem: als er een storing optreedt vertoont de display een codenummer met twee cijfers als volgt: ER00).

Bel uw handelaar of een erkende installateur (zieTechnische Handleiding) met vermelding van:

- het codenummer en het registratienummer van het apparaat (deze zijn aangegeven op het garantiebewijs);
- het codenummer van de storing en de functie die u gebruikte.

Technische gegevens

Afmetingen van de oven:

breedte : 43,5 cm
diepte: 40 cm
hoogte: 32 cm

Inhoud van de oven:

56 liters

ENERGY LABEL
Richtlijn 2002/40/CE op etiket van de elektrische ovens
Norm EN 50304
Energieverbruik convectie Natuurlijk
verwarmingsfunctie: Traditie
Energieverbruik verklaring Klasse convectie Hetelucht
verwarmingsfunctie : Braden

Voltage en frekwentie van de stroomverzorging:

220-240V~ 50Hz 2560-3050W

N.B. : De inhoud van de oven en het verbruik houden geen rekening met de glijders.



Dit apparaat voldoet aan de volgende EEG Richtlijnen:

- 2006/95/**EEG** van 12/12/06 (laagspanning) en successievelijke modificaties;
- 89/336/***EEG*** van 03/05/89 (elektromagnetische compatibiliteit) en successievelijke modificaties;
- 93/68/EEG van 22/07/93 en successievelijke modificaties;
- 2002/96/EC

De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Electrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke electrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de “afvalcontainer met een kruis erdoor” herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.

Consumenten mogen hun apparaat naar publieke afvalstortplaatsen brengen of, als de nationale wetgeving dit toestaat, naar de handelaar brengen als er een soortgelijk nieuw product wordt gekocht.

Alle fabrikanten van grote huishoudelijke apparaten zijn aktief bezig met het creëren van systemen om het inzamelen en de verwijdering van oude producten te regelen.

Vom Kohlenherd vergangener Tage zu den modernen Geräten mit Digitalfunktion der heutigen Zeit: Die Firma Scholtès hat es in 80 Jahren Tätigkeit verstanden, eine Philosophie der "von Hand" gefertigten Gegenstände zu bewahren, die nach wie vor ihr bezeichnender Charakterzug und Pluspunkt ist.

Alle Produkte der Marke Scholtès bieten eine gelungene Verbindung von anspruchsvollem, eleganten Design und einem technologischen Gehalt, der unbestritten aus Leistung und Innovation besteht.

Dieses Dokument wurde unter wertvoller Mithilfe von Philippe Rogé hergestellt, einem kulinarischen Experten hohen Prestiges, der im Versuchsteam unserer Firma tätig ist.
Sie finden in dieser Bedienungsanleitung zahlreiche Hinweise; wir empfehlen Ihnen, sie zu befolgen, um völlig die Erfahrung unseres Chefs zu nutzen und so stets optimale Ergebnisse zu erzielen.

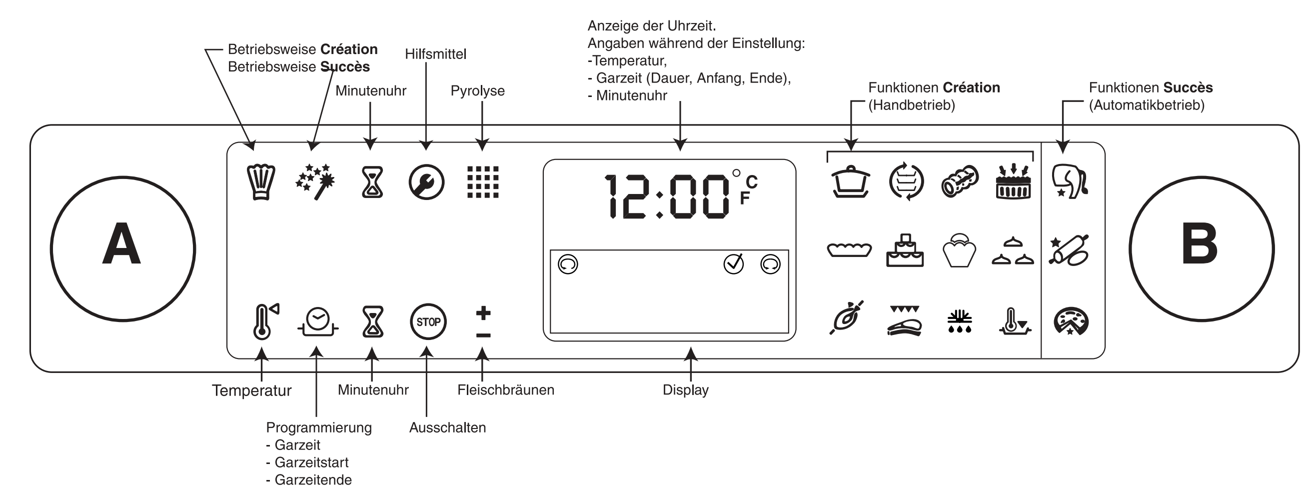
Die beiden Unterlagen, die Bedienungsanleitung und die Installationsanleitung, ergänzen sich:

- Die Bedienungsanleitung beschreibt detailliert die Funktionen, mit denen das Gerät ausgestattet ist. Sie finden hier außerdem kulinarische Ratschläge, die es Ihnen erlauben werden, die Leistungen dieses Backofens bestmöglichst zu nutzen.
- Die Installationsanleitung enthält alle notwendigen Informationen zu Aufstellung, Anschluss und Instandhaltung des Gerätes sowie wichtige Empfehlungen.

Viel Spaß beim Kochen mit SCHOLTES

Inhaltsverzeichnis

Die Schalterblende



Der Backofen ist mit einem modernen und leicht lesbaren **Display** ausgestattet (siehe Abbildung), das zusätzlich die Benutzung vereinfacht.
Diese Anzeige kommuniziert ununterbrochen mit dem Benutzer, um ihm während des Garvorgangs aller Gerichte, vom einfachsten bis zum ausgefallensten, zu helfen; sie zeigt die empfohlene Einschubhöhe, die Funktionsart sowie die Garzeit an, und gibt weiterhin Hinweise zum Vorheizen, zur Türsperre usw.

Die Bedienung des Schalters **A** gibt Zugang zum linken Menü: Wahl der Garmethode (**Création** oder **Succès**), Einstellung der Minutenuhr, individuelle Einstellungen, Pyrolyse (für Backöfen, die mit dieser Funktion ausgestattet sind), Temperatureinstellung, Programmierung der Gardauer, Ausschalten des Backofens usw.
Drücken Sie 2 Mal auf den Schalter A, um die Backofenbeleuchtung einzuschalten. Um sie auszuschalten, drücken Sie den Schalter A erneut.
Der Schalter **B** ermöglicht es, in diesem Menü zu "surfen" und die getroffene Wahl zu bestätigen.

Die Symbole , und führen den Benutzer während der unterschiedlichen Vorgänge.

- um eine erfolgte Einstellung zu löschen bzw. den Ofen auszuschalten,
- um die Garfunktion, Gardauer usw. zu wählen,
- zur Bestätigung der erfolgten Einstellung.

Inbetriebnahme des Gerätes

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem ersten Gebrauch bei einer Temperatur von 270°C auf, währenddessen ist der Aufstellungsraum gut zu lüften.

Wir empfehlen die Benutzung der Funktion "Heißluft" .

Erscheint nach dem Einschalten des Backofens die dauerhaft leuchtende Uhrzeitanzeige 8:45 auf dem Display oder wird nach dem Starten eines Garvorgangs die Meldung "DEMO" angezeigt, befolgen Sie die nachfolgend aufgeführte Anweisungen, um diese Betriebsart zu verlassen:

	A	B	B ✓	B	B ✓	Hinweise
	Nehmen Sie das Gerät vom Stromnetz und schließen Sie es nach etwa 1 Minute erneut daran an.					
Zum Abschalten der Demo-Funktion	Schalter drehen, bis HILFSMITTEL aufleuchtet (<u>innerhalb von 2 Minuten</u> nach Einschalten des Gerätes)	Schalter drehen, bis DEMO aufleuchtet	Schalter drücken, um Zugang zu den Einstellungen zu erhalten.	Schalter drehen, bis DEMO aufleuchtet	Schalter zur Bestätigung drücken	Die Demo-Funktion ist beendet. Der Backofen funktioniert auf normale Art

Die folgende Seite gibt weitere Hinweise zur Funktion Demo.

Individuelle Einstellungen

Beim Einschalten des Backofens wird das Menü HILFSMITTEL visualisiert, damit Sie folgende Einstellungen ausführen können:

- Sprache,
- Uhr,
- Kontrast,
- Pyrolyse erforderlich (nur bei vorbestimmter Einstellung).

Um Zugang zu den verschiedenen Einstellungen zu erhalten, drehen Sie den Schalter **B**.

HILFSMITTEL	HILFSMITTEL	HILFSMITTEL	HILFSMITTEL
▶ SPRACHE ◀ UHR KONTRAST	SPRACHE ▶ UHR ◀ KONTRAST	SPRACHE UHR ▶ KONTRAST ◀	UHR KONTRAST ▶ PYROLYSE ERFORD. ◀

1. Einstellungen: Sprache, Uhr, Kontrast

Die werkseitig für die Backofen-Textanzeige eingestellte Sprache ist Französisch.
Sie kann jedoch geändert werden. Wählen Sie hierzu unter den nachfolgenden Optionen die von Ihnen gewünschte Sprache: Französisch, Italienisch, Holländisch, Deutsch und Englisch.

	B (drehen)	B (drücken)	B (drehen)	B (drücken)	B (drehen)	B (drücken)	Hinweis
SPRACHE	Schalter drehen, um SPRACHE abzurufen	Schalter zur Bestätigung drücken	Gewünschte Sprache wählen	Schalter zur Bestätigung drücken			Einstellung wurde gespeichert
UHR	Schalter drehen, bis UHR eingeblendet wird	Schalter zum Einstellen drücken	Schalter drehen, um die Stunden einzustellen.	Schalter drücken, um die Stunden zu bestätigen	Schalter drehen, um die Minuten einzustellen.	Schalter drücken, um die Minuten zu bestätigen	Gleiches Verfahren anwenden, um die Jahreszeit Sommer/Winter einzustellen sowie nach einem Stromausfall
KONTRAST	Schalter drehen, bis KONTRAST aufleuchtet	Schalter drücken, um eine Veränderung vorzunehmen	Schalter drehen, um den Kontrast zu regulieren	Schalter zur Bestätigung der Einstellung drücken			Einstellung wurde gespeichert

2. Pyrolyse erforderlich (für Backöfen mit dieser Funktion)

Diese Funktion ist bei vorbestimmter Einstellung aktiv und schlägt automatisch einen Pyrolyse-Zyklus vor, der auf den Verunreinigungsgrad abgestimmt ist. Diese Empfehlung wird auf dem Display bei Beendigung der Garzeit einige Sekunden lang angezeigt.

PYRO ERFORD.

PYROLYSE-
REINIGUNG
ERFORDERLICH

	A (drehen)	B (drücken)	B (drehen)	B (drücken)	B (drehen)	B (drücken)	Hinweis
Fall 1: Der Benutzer beschließt, den Hinweis zu befolgen	Schalter drehen, bis das Menü PYROLYSE aufleuchtet	Schalter drücken, um EMPFOHLEN zu bestätigen					Der Pyrolyse-Zyklus wird gestartet
Fall 2: Der Benutzer beschließt, persönlich den Pyrolyse-Zyklus zu wählen	Schalter drehen, bis das Menü PYROLYSE aufleuchtet		Weiterdrehen, um einen anderen Zyklus zu wählen	Schalter drücken, um die Wahl zu bestätigen.			Der gewählte Pyrolyse-Zyklus wird gestartet
Fall 3: Der Benutzer beschließt, den Hinweis zu ignorieren	Die Nachricht wird erneut bei Beendigung der nächsten Garzeit angezeigt						
Fall 4: Es besteht die Möglichkeit, den Hinweis automatisch zu löschen und eine manuelle Reinigung des Backofens vorzunehmen	Schalter drehen, bis HILFSMITTEL angezeigt wird		Schalter bis PYROLYSE ERFORD. drehen	Schalter drücken, um Zugang zur Einstellung zu erhalten	Schalter drehen, bis die gewählte Einstellung aufleuchtet	Schalter drücken, um die Wahl zu bestätigen	Diese Funktion kann jederzeit durch gleiche Verfahrensweise erneut aktiviert werden

Individuelle Einstellungen

3. DEMO

Das Programm Demo gibt dem **Händler** die Möglichkeit, den Backofen bei der Vorführung in Betrieb zu nehmen, ohne dass dieser sich erhitzt.
Die Funktion >DEMO< ist jedoch durch eine vorprogrammierte Einstellung ausgeschaltet.
Um Zugang zur Demo-Funktion zu erhalten, müssen Sie das Menü "HILFSMITTEL" verlassen, und es innerhalb von 120 Sekunden nach Einschaltung des Gerätes wieder aktivieren.

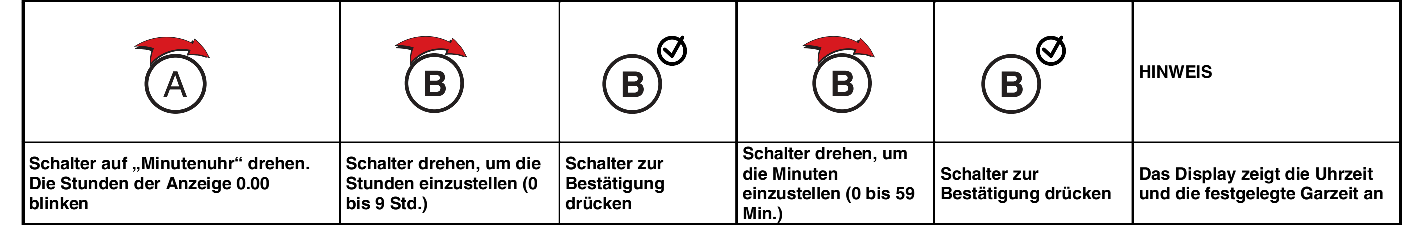
	A (drehen)	B (drehen)	B (drücken)	B (drehen)	B (drücken)	HINWEIS
Zum Aktivieren der Demo-Funktion:	**Schalter drehen, bis HILFSMITTEL aufleuchtet**	**Schalter drehen, bis DEMO aufleuchtet**	**Schalter drücken, um Zugang zu den Einstellungen zu erhalten**	**Schalter drehen bis DEMO aufleuchtet**	**Schalter zur Bestätigung drücken**	**Demo in Betrieb. Der Backofen heizt nicht.**
Nehmen Sie das Gerät vom Stromnetz und schließen Sie es nach etwa 1 Minute erneut daran an.						
Zum Abschalten der Demo-Funktion	**Schalter drehen, bis HILFSMITTEL aufleuchtet (innerhalb von 60 Sekunden nach Einschalten des Gerätes)**	**Schalter drehen, bis DEMO aufleuchtet**	**Schalter drücken, um Zugang zu den Einstellungen zu erhalten**	**Schalter drehen, bis DEMO aufleuchtet**	**Schalter zur Bestätigung drücken**	**Die Demo-Funktion ist beendet. Der Backofen funktioniert auf normale Art.**

HINWEIS

Bei Stromausfall wird die Einstellung gespeichert.
Um die vorhandene Einstellung zu verändern (Aktivieren oder Beenden), ist es unerlässlich, die Stromzufuhr des Gerätes zu unterbrechen.

Die Minutenuhr

Die Aktivierung der Minutenuhr hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Backofens.



A (drehen)	B (drehen)	B (drücken)	B (drehen)	B (drücken)	HINWEIS
Schalter auf „Minutenuhr" drehen. Die Stunden der Anzeige 0.00 blinken	**Schalter drehen, um die Stunden einzustellen (0 bis 9 Std.)**	**Schalter zur Bestätigung drücken**	**Schalter drehen, um die Minuten einzustellen (0 bis 59 Min.)**	**Schalter zur Bestätigung drücken**	**Das Display zeigt die Uhrzeit und die festgelegte Garzeit an**

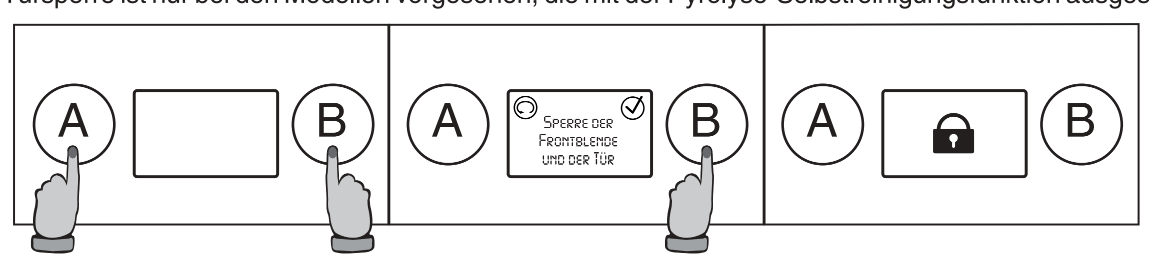
Für ein schnelles Zurücksetzen der Zeit auf null drehen Sie A auf die Minutenuhr und drücken Sie anschließend B zwei Sekunden lang.
Eine Folge von akustischen Signalen zeigt das Ende der Garzeit an. Berühren Sie den Schalter **A** oder **B**, um das Signal zu unterbrechen.

Kindersicherung

Um zu vermeiden, dass Kinder ungewollt die Ofentür öffnen oder die Bedienungselemente berühren, können Sie Tür und Schalterblende mit sofortiger Wirkung verriegeln: Drücken Sie zu diesem Zweck gleichzeitig die Schalter **A** und **B** für einige Sekunden und bestätigen Sie diese Maßnahme durch Drücken des Schalters **B**.
Die Kindersicherung kann jederzeit eingeschaltet werden, auch bei ausgeschaltetem Backofen.

ANMERKUNG

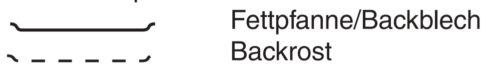
Die Türsperre ist nur bei den Modellen vorgesehen, die mit der Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion ausgestattet sind.



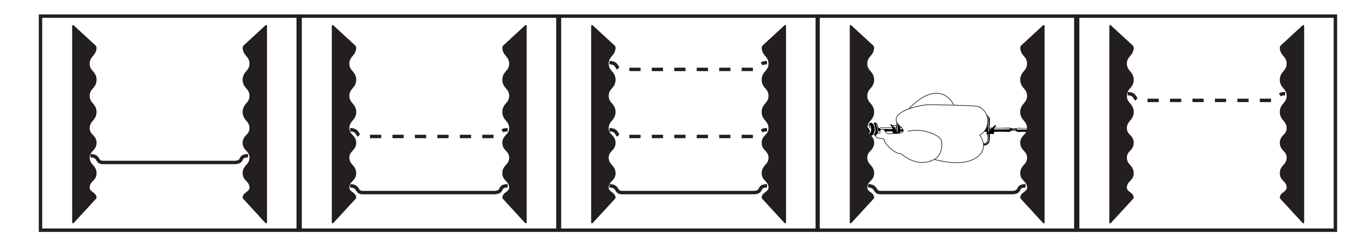
Um die Kindersicherung auszuschalten, drücken Sie erneut gleichzeitig die Schalter **A** und **B** für einige Sekunden.

Das Zubehör

Der Backofen verfügt über 5 Ebenen zum Einschieben der Gerichte (Einschubleisten von 1 bis 5, von unten nach oben nummeriert), je nach dem gewünschten Garvorgang.
Zur Erreichung optimaler Back/Bratergebnisse zeigt das Display für jede Garmethode das zu benutzende Zubehör und die empfohlene Einschubhöhe an.



Fettpfanne/Backblech
Backrost



Die Fettpfanne bzw. das Backblech

wird verwendet:

- als **Auflagefläche für Back/Bratbehältnisse jeder Art** bei allen Garvorgängen auf einer Ebene, und zum Garen im Wasserbad auf Einschubhöhe 2,
- als **Auflagefläche für Speisen** (Kuchen, Torten, Gebäck usw.) auf Einschubhöhe 2,
- als **Auffangschale für Fleischsäfte und Fett**, wenn der Backrost benutzt wird (Fleisch, Fisch usw.); in diesem Fall immer auf Einschubhöhe 1 positionieren.
- als Auflagefläche für **Back/Bratbehältnisse oder Speisen** beim Garen auf mehreren Ebenen; in diesem Fall auf Einschubhöhe 1 positionieren.

Wir raten davon ab, die Fettpfanne bzw. das Backblech auf Einschubhöhe 4 und 5 zu benutzen.

Die Grillroste

werden verwendet:

- als Auflagefläche für Back/Bratgefäße beim Garen auf mehreren Ebenen (Einschubhöhe 3 zum Garen auf zwei Ebenen und Einschubhöhe 3 und 5 beim Garen auf 3 Ebenen)
- als Auflagefläche für Fleisch und Fisch, kombiniert mit der Fettpfanne zum Auffangen der austretenden Flüssigkeit; in diesem Fall wird der Grillrost auf Ebene 2 eingeschoben,
- als Auflagefläche für aufzutauende Nahrungsmittel, kombiniert mit der Fettpfanne zum Auffangen der Flüssigkeit; in diesem Fall wird der Grillrost auf Ebene 2 eingeschoben.

HINWEIS

Zum Garen großer Speiseportionen (mehr als 8 kg Gewicht) empfehlen wir, die Fettpfanne zu benutzen. Sollte jedoch der Einsatz des Grillrostes unerlässlich sein, empfehlen wir Ihnen, diesen umgedreht einzuschieben ( ).

Der Pizza-Stein

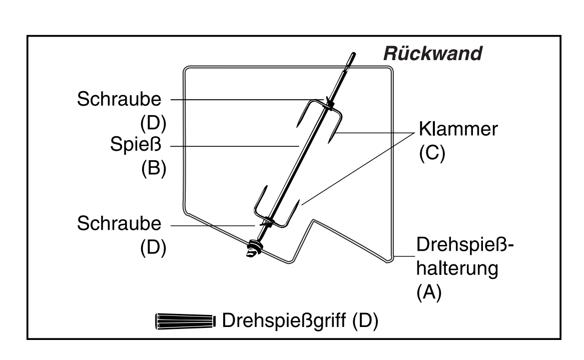
Dieser wird in der Betriebsweise **Succès** "Pizzeria" eingesetzt. Er wird auf den Grillrost gelegt und auf Einschubhöhe 4 eingeschoben. Wir verweisen auf den Abschnitt "Garvorgänge **Succès**"

Der Drehspieß

Der Drehspieß besteht aus einer Halterung, dem Spieß und einem Griff.

Zur Benutzung verfahren Sie wie folgt:

- Schieben Sie die Halterung des Drehspießes (A) auf Einschubhöhe 3 ein;
- Spießen Sie den Drehspieß in die Mitte des zu bratenden Fleisches und positionieren sie das Fleisch an einer Stelle, die gleichweit vom Ende des Spießes (B) entfernt ist;
- Befestigen Sie das Fleisch mithilfe der Klammern (C);
- Befestigen Sie die Klammern im Fleisch mit den Schrauben (D);
- Setzen Sie die Bratspießhalterung ein, und klemmen Sie das hintere Ende des Spießes in das Loch, das sich auf der Rückwand des Backofens befindet.



Der verlängerbare Griff aus Isoliermaterial schützt beim Herausnehmen des Grillgutes vor Verbrennungen. Während des Garvorgangs muss der Griff abgeschraubt sein.

Schieben Sie zum Auffangen des Fleischsaftes die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1, und die Drehspießhalterung auf Einschubhöhe 3.

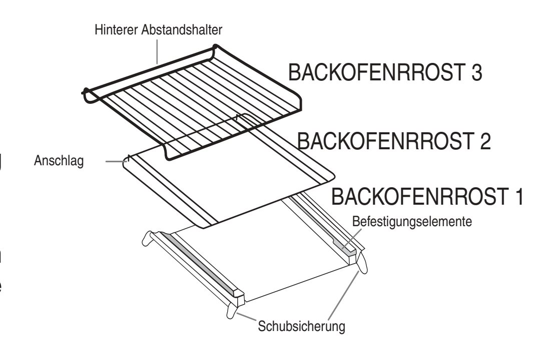
Backofenauszug (nur bei Modell FG 66/64)

Er wird stets zusammen mit dem Backblech in der vorgesehenen Position (d.h. mit den Halterungen nach oben) verwendet:

- Auf der zweiten Führungsschiene von unten dient er als **Auflagefläche für zu garendes Fleisch**; das Backblech wird dann auf die erste Führung geschoben und dient dem Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft.
- Auf der oberen Führungsschiene (je nach Fleischdicke) dient er als Ablage für das zu **grillende** Fleisch (**Fleisch vom Rost**); die Fettpfanne wird auf die erste Führung gegeben und dient zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft.
- Auf der oberen Führungsschiene beim Garen mit **Heißluft**.

Die Roste von hinten in folgender Reihenfolge einsetzen:

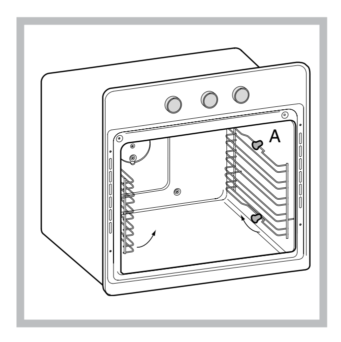
- Grillrost 2 auf Grillrost 1 schieben,
- Grillrost 3 auf Grillrost 2 setzen,
- die Schubsicherungen anheben,
- das Ganze in den Backofen schieben,
- die Schubsicherungen schließen, damit der Backofenauszug fest in der Führungsschiene sitzt.



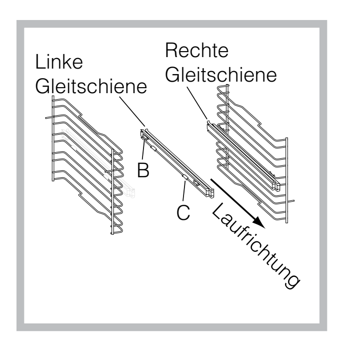
Der Rost wird gehalten, demnach kann das Backblech aus dem Backofen herausgezogen werden (Rost 2 nach außen ziehen), ohne den gesamten Backofenauszug herausnehmen zu müssen.

Montage des Gleitschienen-Bausatzes (nur an einigen Modellen)

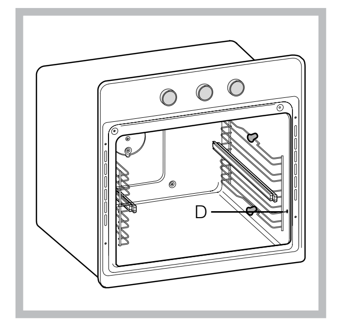
Verfahren Sie zur Montage der Gleitschienen wie folgt:



1. Ziehen Sie die Rahmen aus den Abstandsstücken A heraus *(siehe Abbildung).*



2. Wählen Sie die Einschubebene, auf der Sie die Gleitschiene einsetzen möchten. Setzen Sie auf den Rahmen zuerst das Einrastteil B und dann das Einrastteil C auf. Achten Sie hierbei auf die Laufrichtung zum Auszug der Gleitschiene.



3. Befestigen Sie die mit den Gleitschienen versehenen beiden Rahmen in den entsprechenden Löchern der Backofenrückwand (siehe Abbildung). Die oberen Löcher sind für den linken Rahmen bestimmt, die unteren dagegen für den rechten Rahmen.

4. Stecken Sie die Rahmen abschließend wieder auf die Abstandsstücke A auf.

5. Setzen Sie die Gleitschienen nicht auf Position 5 ein.

Wiederherstellung des Backofenzustandes nach Stromausfall

Dank eines speziellen Systems kann ein Garvorgang/eine Pyrolyse-Selbstreinigung (sofern vorgesehen) an dem Punkt wiederaufgenommen werden, an dem er/sie zum Zeitpunkt des Stromausfalls unterbrochen wurde, vorausgesetzt, die Temperatur im Backofeninneren ist in der Zwischenzeit nicht zu stark abgesunken. Auf dem Display wird Ihnen ein Stromausfall durch das blinkende Symbol angezeigt, das bei Ausschalten des Backofens erlischt. Denken Sie daran, die Uhrzeit zu aktualisieren, sofern Sie dies wünschen.

ANMERKUNG

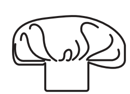
Aus Sicherheitsgründen werden Programmierungen bezüglich noch nicht ausgeführter Garvorgänge nach Rückkehr der Stromversorgung nicht wiederhergestellt.

Die Garvorgänge Création

1. Einführung

Das Programm **Création** umfasst alle manuell eingestellten Garvorgänge.

Hierfür gibt der Backofen nur die wichtigsten Parameter an, die für das Gelingen aller Rezepte, von den einfachsten bis zu den anspruchsvollsten, notwendig sind: Temperatur, Wärmequelle, Feuchtigkeitsgrad und Umluft werden automatisch kontrolliert.



Dieses Kapitel wurde unter wertvoller Mithilfe unseres **kulinarischen Beraters** verfasst. Wir empfehlen Ihnen, seine Ratschläge zu befolgen, um die große Erfahrung eines Chefs zu nutzen und stets perfekte Resultate zu erzielen. Die **Garfunktionen**, **Temperaturen** und **Einschubhöhen**, die Sie wählen können, entsprechen genau jenen, mit denen unser Berater bei seiner langjährigen Arbeit die besten Ergebnisse erzielt hat.

Für jede Funktion in der Betriebsweise **Création** wird in der nachfolgend aufgeführten Tabelle angegeben, ob das Gargut in den **kalten** oder **vorgeheizten** Backofen eingeschoben wird. Das Einhalten dieser Angaben sichert ein optimales Garergebnis zu.
Soll im vorgeheizten Backofen gebacken werden, dann warten Sie bitte, bis die Vorheizzeit abgelaufen ist (Signal ertönt) und schieben Sie danach Ihr Gargut in den Ofen.

Die Temperatur wird automatisch nach Art des gewählten Garvorgangs festgelegt; es ist jedoch möglich, sie zu verändern, um ein besonderes Rezept zu verwirklichen (siehe nachfolgende Seite).
Es besteht auch die Möglichkeit, die **Garzeit** mit **sofortigem** oder **verzögertem** Start einzustellen (siehe nachfolgende Seiten).

2. Die Funktionen Création

Funktion	Empfohlener Garvorgang für ...	Einschubhöhe Fettpfanne/ Backblech	Einschubhöhe Bratrost 1	Einschubhöhe Bratrost 2	Einschieben	HINWEIS
Statisch	Langsames Garen (Rindfleisch, Gulaschgerichte usw.) oder Kochen im Wasserbad (Terrinen, Creme usw.)	2			vorgeheizt	Zum Kochen im Wasserbad, können Sie das Wasser direkt in die Fettpfanne gießen.
Heißluft	Gleichzeitiges Backen mehrerer Gerichte auf 2 oder 3 Ebenen ohne Vermischung von Geruch oder Geschmack.	1	3	5 (falls auf 3 Ebenen gebacken wird)	vorgeheizt	Falls Sie nur ein Gericht backen sollten, schieben Sie die Fettpfanne/das Backblech auf Einschubhöhe 2.
Rostbraten	Braten (weißes oder rotes Fleisch)	1	2		kalt	Die empfohlene Temperatur garantiert eine perfekte Garzeit und verhindert Rauchbildung. Die Fettpfanne auf die 2. Einschubhöhe schieben, falls das Fleisch auf einer Unterlage liegt.
Gratin	Gratinierte Gerichte (Kartoffelgratin, Lasagne usw.)	2			kalt	Soll ein Gratingericht (kalt oder heiß) 2stärker überbacken werden, empfiehlt sich das Hinzuschalten der Funktion Grill. Temperatur (210° C) nicht veränderbar
Torten	Süße Kuchen und Gemüsekuchen (Mürbeteig oder Blätterteig)	2			vorgeheizt	Optimales Garen bei großer Unterhitze und angemessene Bräunung des Kuchendeckels
Kuchen	Sämtliches andere, nicht im Programm „Brioche“ und „Torten“ enthaltene Gebäck, wie kleine Windbeutel, Pfundkuchen, Bisquitteig, Apfeltaschen usw.)	2			vorgeheizt	Wird nur auf einer Ebene gebacken, legen Sie das Kleingebäck (Windbeutel, Apfeltaschen usw.) bzw. stellen die Kuchenform (Bisquitteig usw.) auf das Backblech.
Vorbacken	Hefeteig gehen lassen (Brioche, Brot, süße Kuchen, Croissants usw.)	2			kalt	Temperatur (40° C) nicht veränderbar
Brioche	Verschiedene Gebäckarten mit Hefe	2			vorgeheizt	Zum Pizza-Backen sollte die Temperatur auf 220°C genbracht werden.
Weiße Baisers	Baisers trocknen	2			vorgeheizt	Temperatur (70°C) nicht veränderbar – weiße, sehr knusprige Baisers – Besonders langer Trockenvorgang.
Gebräunte Baisers	Baisers backen	2			vorgeheizt	Temperatur (110°C) nicht veränderbar – Goldigbraune Baisers, außen knusprig und innen zart.
Drehspieß*	Braten – weißes oder rotes Fleisch	1	3 (Drehspieß)		kalt	
Grill	Rindersteak, Fisch, Gegrilltes, im Teller überbackene Gerichte usw.	1	Die Höhe ist von der Größe des Grillgutes abhängig		vorgeheizt	
Auftauen von Tiefkühlgut*		1	2			Wir empfehlen ein langsames Auftauen im Kühlschrank. Benutzen Sie jedoch den Backofen, dann sparen Sie die Hälfte der Zeit ein.Diese Funktion ist für rohe und gekochte Lebensmittel geeignet.
Niedrigtemperatur*	Fleisch, Gemüse, Fisch usw.	2			kalt	
Aufwärmen von Speisen*	Fertiggerichte	2			kalt	Temperatur (140° C) nicht veränderbar
Sterilisieren*	Obst, Gemüse usw.	2			kalt	Das kleine Kochgeschirr kann auf Einschubhöhe 2 eingeschoben werden (Backblech Ebene 1 und Grillrost auf Ebene 3). Lassen Sie das Kochgeschirr im Backofen erkalten.

HINWEIS

* Für Hinweise zu den Funktionen verweisen wir auf folgende Seite und auf die Back/Brattabelle.

Drehspieß mit Stoppverzögerungsfunktion

Die Backöfen von Scholtès sind mit einer **Stoppverzögerungsfunktion** ausgestattet.
Falls Sie eine Garzeit einstellen und bei deren Beendigung das Fleisch nicht sofort aus dem Ofen nehmen, dreht der Motor weiterhin den Spieß und vermeidet somit, dass das Fleisch anbrennt. Der Drehspieß schaltet sich aus, sobald die Backofentemperatur genügend gesunken ist.

Hinweise zum Auftauen von Gefriergut

- Ein Produkt, das aufgetaut wird, muss rasch verzehrt werden.
- Frieren Sie keine bereits aufgetauten Lebensmittel wieder ein.
- Sobald das Auftauen beendet ist, nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Backofen und kochen oder verzehren Sie sie innerhalb kurzer Zeit.

Niedrigtemperatur

Diese Art von Garen, die bei den Profiköchen sehr beliebt ist und von diesen seit Jahren angewandt wird, ermöglicht ein perfektes Garen der Speisen (Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse) bei sehr niedrigen Temperaturen (85-120°C), wodurch der Geschmack derselben hervorgehoben wird.
Die Vorteile sind nicht zu unterschätzen:

- Da die Gartemperaturen sehr niedrig liegen (im Allgemeinen unter der Verdampfungstemperatur), wird das Verdampfen der zum Garen eingesetzten Flüssigkeiten (Soßen usw.) auf ein Minimum herabgesetzt, das Gargut bleibt somit saftig und zart;
- das Fleisch schrumpft nicht so sehr zusammen, wie beim traditionellen Garen. Das Ergebnis ist zartes Fleisch das keine Ruhephase nach dem Garen erfordert. Braten Sie das Fleisch zuerst in der Kasserolle auf dem Kochfeld ringsum an.

Vakuumgaren bei Niedrigtemperaturen, eine seit 30 Jahren bei den berühmtesten Köchen beliebte Garart, bietet zahlreiche Pluspunkte:

- gastronomische: Es begünstigt die Konzentration der Aromen unter Wahrung sämtlicher Geschmackseigenschaften der Speisen, die weich und zart bleiben.
- hygienische: Es gewährleistet höchste Hygiene, da die Speisen keinerlei Einwirkungen schädlichen Sauerstoffs ausgesetzt werden, und somit für längere Zeit im Kühlschrank aufbewahrt werden können.
- organisatorische: Dank der längeren Haltbarkeitszeiten können Gerichte längere Zeit im Voraus zubereitet werden.
- dietetische: Eine solche Garart erfordert nur kleinste Fettmengen, die Speisen sind demnach leicht und verträglich.
- und ökonomische Pluspunkte: Das Einschrumpfen der Speisen wird wesentlich reduziert.

Zur Anwendung dieser Technik ist ein Vakuumgerät nebst der entsprechenden Beutel erforderlich. Befolgen Sie aufmerksam die Anleitungen zur Vakuumverpackung von Lebensmitteln und Speisen.
Die Konservierung von rohen Lebensmitteln (Obst, Gemüse usw.) wie auch von gekochten Lebensmitteln (traditionelle Garart) wird durch Vakuumverpackung garantiert.

Aufwärmen von Speisen

Wird auf der Verpackung vakuumgegarter Speisen ein Aufwärmen in siedendem Wasser vorgegeben, kann diese Funktion eingesetzt werden. Berücksichtigen Sie hierbei jedoch, dass, im Vergleich zu der angegebenen Heizzeit, eine doppelt so lange Zeit erforderlich ist. Jedoch gleicht der Start in kaltem Zustand die sonst für das Aufkochen von Wasser erforderliche Zeit wieder aus.

Sterilisieren

Sterilisieren ist eine Wärmebehandlung, bei der der größte Teil der in den Nahrungsmitteln enthaltenen Bakterien vernichtet werden. Durch die Sterilisierung wird der Geschmack und die Nährwerte der Nahrungsmittel nicht beeinträchtigt.
Beim **Sterilisieren im Backofen** handelt es sich um ein sehr praktisches System im Vergleich zum "klassischen" Sterilisieren in einem Einmachtopf, für das große Mengen an siedendem Wasser erforderlich sind.
Der Backofen garantiert jedoch dieselbe Sterilisationsqualität.

HINWEIS

Im Allgemeinen haben sterilisierte bzw. eingemachte Produkte eine **beschränkte Haltbarkeit** und erfordern zur Aufbewahrung Orte besonderer Eigenschaften (kühle und trockene, vor Licht geschützte Räume), sowie ein Verfalldatum.

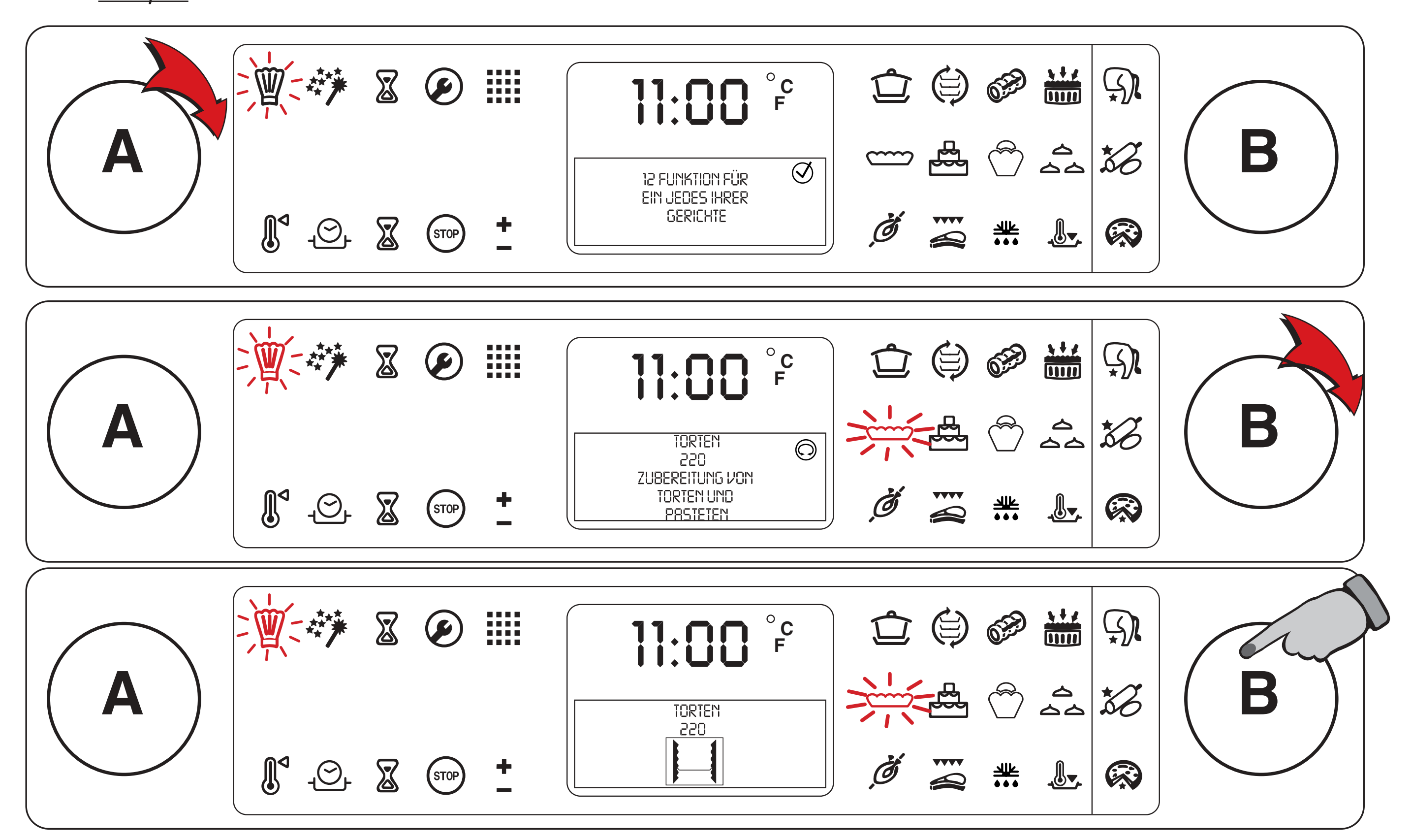
3. Start eines Garvorgangs Création

Falls Sie im nicht vorgeheizten Backofen backen/braten möchten, schieben Sie Ihr Gargut in den Ofen und stellen ihn wie folgt ein:

- Den Schalter **A** nach rechts drehen, bis das Symbol aufleuchtet;
- Schalter **B** drehen, bis das der gewählten Garart entsprechende Symbol aufleuchtet;
- Schalter **B** drücken, um diese Funktion zu bestätigen.

Wenn Sie im **vorgeheizten** Backofen backen möchten, warten Sie, bis die Vorheizzeit abgelaufen ist (Signal ertönt), und schieben Sie Ihr Gargut in den Ofen.

Beispiel



4. Änderung der Temperatur

Für jeden Garvorgang gibt es eine vorbestimmte Temperatur, die jedoch jederzeit während des Backens/Bratens verändert werden kann:

- Den Schalter A nach rechts drehen, bis das Symbol aufleuchtet;
- Schalter **B** drehen, bis die gewünschte Temperatur eingeblendet wird;
- Schalter **B** drücken, um die Änderung zu bestätigen.

HINWEIS

Während des Vorheizens erscheint auf dem Display der Hinweis VORHEIZZEIT LÄUFT, im Verlauf des Garvorgangs hingegen GARVORGANG LÄUFT.

5. Ausschalten des Backofens

Drehen Sie bei Ende des Garvorgangs Schalter **A** nach links; das Display visualisiert AUSSCHALTEN. Drücken Sie anschließend Schalter **A** oder **B**. Es ist auch möglich, Schalter **A** nach rechts zu drehen, bis die Ikone STOP erscheint, und anschließend Schalter **A** oder **B** zu drücken.

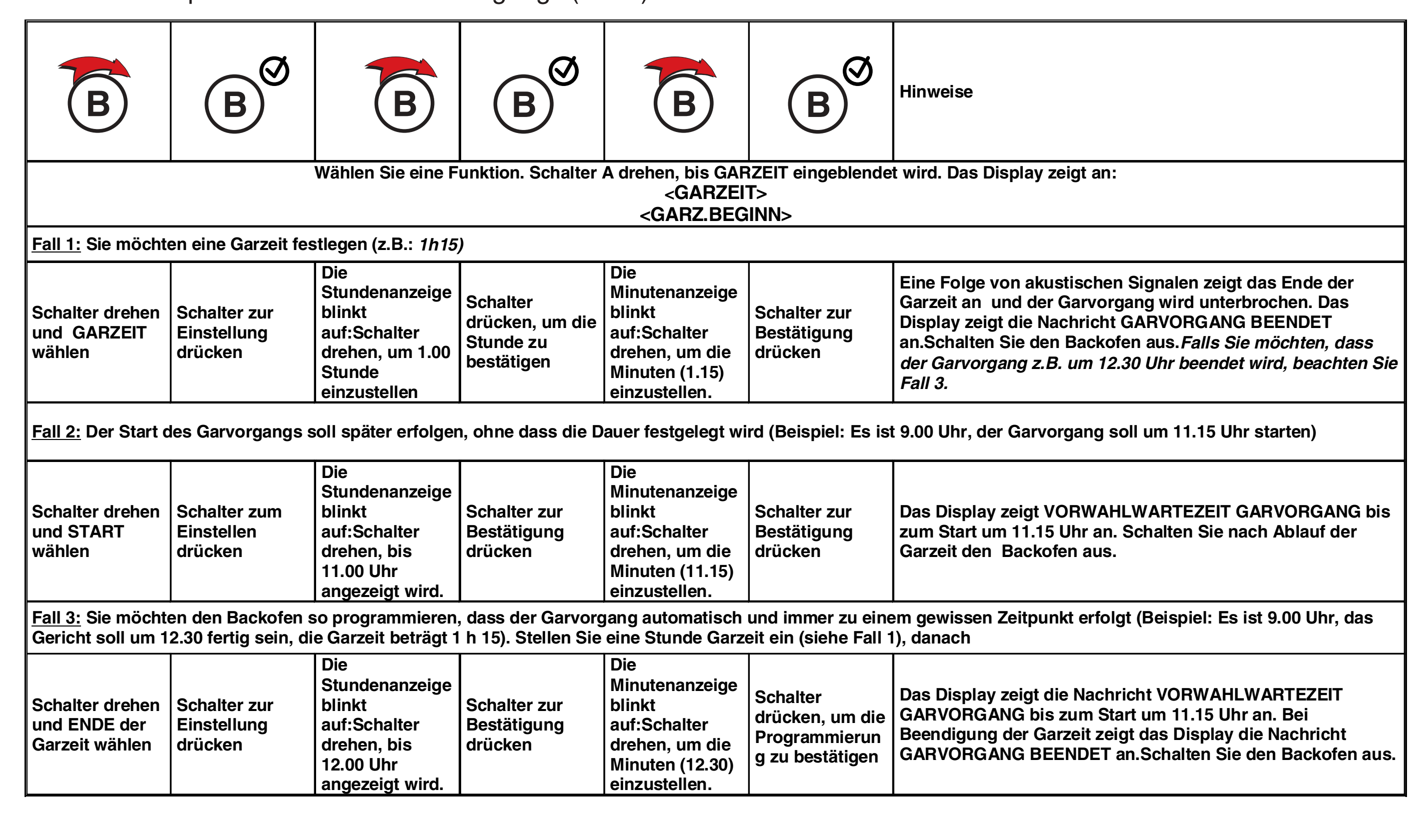
HINWEIS

Falls Sie die Funktionen "Vorbacken", "Baisers", "Auftauen", "Niedr.Temperat", "Aufheizen", "Sterilisieren" nutzen wollen, der Backofen jedoch heiß ist, teilt Ihnen ein Signal und das Aufblinken des Hinweises BACKOFEN ZU HEISS mit, dass dies nicht möglich ist.
Schalten Sie den Backofen aus und versuchen Sie es zu einem späteren Zeitpunkt wieder.

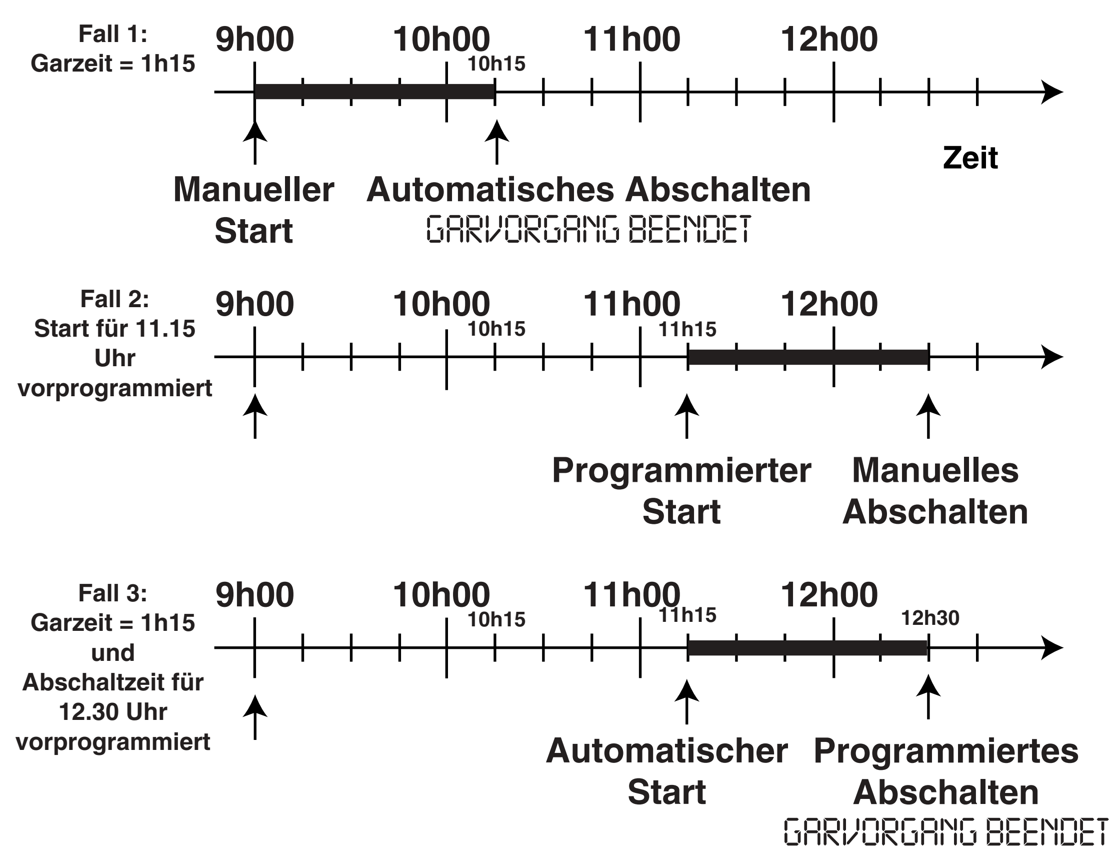
6. Programmierung eines Garvorgangs Création

Sie können Folgendes festlegen:

- Dauer der Garzeit mit sofortigem Start (Fall 1) oder späterem Start (Fall 3),
- späterer Start eines Garvorgangs (Fall 2).



B (drehen)	B (bestätigen)	B (drehen)	B (bestätigen)	B (drehen)	B (bestätigen)	Hinweise
Wählen Sie eine Funktion. Schalter A drehen, bis GARZEIT eingeblendet wird. Das Display zeigt an: <GARZEIT> <GARZ.BEGINN>						
Fall 1: Sie möchten eine Garzeit festlegen (z.B.: *1h15*)						
Schalter drehen und GARZEIT wählen	Schalter zur Einstellung drücken	Die Stundenanzeige blinkt auf:Schalter drehen, um 1.00 Stunde einzustellen	Schalter drücken, um die Stunde zu bestätigen	Die Minutenanzeige blinkt auf:Schalter drehen, um die Minuten (1.15) einzustellen.	Schalter zur Bestätigung drücken	Eine Folge von akustischen Signalen zeigt das Ende der Garzeit an und der Garvorgang wird unterbrochen. Das Display zeigt die Nachricht GARVORGANG BEENDET an.Schalten Sie den Backofen aus.*Falls Sie möchten, dass der Garvorgang z.B. um 12.30 Uhr beendet wird, beachten Sie Fall 3.*
Fall 2: Der Start des Garvorgangs soll später erfolgen, ohne dass die Dauer festgelegt wird (Beispiel: Es ist 9.00 Uhr, der Garvorgang soll um 11.15 Uhr starten)						
Schalter drehen und START wählen	Schalter zum Einstellen drücken	Die Stundenanzeige blinkt auf:Schalter drehen, bis 11.00 Uhr angezeigt wird.	Schalter zur Bestätigung drücken	Die Minutenanzeige blinkt auf:Schalter drehen, um die Minuten (11.15) einzustellen.	Schalter zur Bestätigung drücken	Das Display zeigt VORWAHLWARTEZEIT GARVORGANG bis zum Start um 11.15 Uhr an. Schalten Sie nach Ablauf der Garzeit den Backofen aus.
Fall 3: Sie möchten den Backofen so programmieren, dass der Garvorgang automatisch und immer zu einem gewissen Zeitpunkt erfolgt (Beispiel: Es ist 9.00 Uhr, das Gericht soll um 12.30 fertig sein, die Garzeit beträgt 1 h 15). Stellen Sie eine Stunde Garzeit ein (siehe Fall 1), danach						
Schalter drehen und ENDE der Garzeit wählen	Schalter zur Einstellung drücken	Die Stundenanzeige blinkt auf:Schalter drehen, bis 12.00 Uhr angezeigt wird.	Schalter zur Bestätigung drücken	Die Minutenanzeige blinkt auf:Schalter drehen, um die Minuten (12.30) einzustellen.	Schalter drücken, um die Programmierung zu bestätigen	Das Display zeigt die Nachricht VORWAHLWARTEZEIT GARVORGANG bis zum Start um 11.15 Uhr an. Bei Beendigung der Garzeit zeigt das Display die Nachricht GARVORGANG BEENDET an.Schalten Sie den Backofen aus.



Die Garvorgänge Succès

1. Einführung

Das Programm **Succès** umfasst alle automatischen Garvorgänge, die von unserem Küchenchef entwickelt wurden.

Alle Funktionen in der Betriebsweise **Succès** sind vollautomatisch: **Temperatur** und **Garzeit** sind **vorbestimmt** und durch das System **C.O.P.®** (**Programmierte optimale Garzeit**) unveränderlich. Somit wird ein perfektes Ergebnis garantiert. Der Garvorgang wird automatisch unterbrochen und der Backofen zeigt an, wenn das Gargut gekocht ist (nur die Funktion "Pizzeria" erfordert eine Endbewertung seitens des Benutzers).



Dieses Kapitel wurde unter wertvoller Mithilfe unseres **kulinarischen Beraters** verfasst. Wir empfehlen Ihnen, seine Ratschläge zu befolgen, um die große Erfahrung eines Chefs zu nutzen und stets perfekte Resultate zu erzielen. Die **Garfunktionen**, **Temperaturen** und **Einschubhöhen**, die Sie wählen können, entsprechen genau jenen, mit denen unser Berater bei seiner langjährigen Arbeit die besten Ergebnisse erzielt hat.

Das Backgut kann in den **vorgeheizten** oder **nicht vorgeheizten** Backofen geschoben werden; bei Pizza dagegen: siehe nachfolgende Seite). Unser kulinarischer Berater empfiehlt nach Möglichkeit den nicht vorgeheizten Backofen. Normalerweise **zeigt der Backofen den Zeitpunkt zum Einschieben des Backguts** durch eine Folge von Signalen an und es erscheint die Mitteilung BESTAETIGUNG BACKGUT EINGEG.

- **Eingabe in den nicht vorgeheizten Ofen**: Geben Sie das Gargut in den Backofen und stellen Sie den Garvorgang ein. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken des Schalters **B**.
- **Eingabe in den vorgeheizten Backofen**: Stellen Sie den Backofen ein und warten Sie, bis er vorgeheizt ist (eine Folge von Signalen ertönt). Schieben Sie danach das Gargut in den Backofen. Schalter **B** drücken, um die Eingabe in den Backofen zu bestätigen.

Es besteht auch die Möglichkeit, eine Garzeit zu einem **späterem** Start einzustellen (siehe nachfolgende Seite).

2. Die Funktionen in der Betriebsweise Succès

	Funktion	Empfohlener Garvorgang für ...	Einschubhöhe Fettpfanne/ Backblech	Einschubhöhe Bratrost 1	Einschubhöhe Bratrost 2	Einschieben	HINWEIS
	Rinderbraten*	Rinderbraten	1	2		kalt	Falls das Fleisch auf einer Unterlage liegt, stellen Sie diese auf die Fettpfanne und auf Einschubhöhe 2. Sollte der Backofen bereits heiß sein, können Sie das Gargut auch in den heißen Backofen einschieben.
	Kalbsbraten	Kalbsbraten	1	2			
	Schweinebraten	Schweinebraten	1	2			
	Brathähnchen	Brathähnchen	1	2			
	Lammkeule*	Lammkeule	1	2			
	Torten	Süße Kuchen oder Gemüsekuchen (Sand-, Mürbe- oder Blätterteig)	2			kalt	Schieben Sie bei gleichzeitigem Garen die Fettpfanne bzw. das Backblech auf Einschubhöhe 1 und die Grillroste auf Position 3 und 5. Sollte der Backofen bereits heiß sein, können Sie das Gargut auch in den heißen Backofen schieben.
	Brioche	Hefegebäck (Brioche, Mandelkuchen usw.)	2				
	Plum-Cake	Gebäck mit Backpulver (Pfundkuchen, Marmorkuchen usw.)	2				
	Kuchen	Kuchen ohne Hefe (Clafoutis, Mandelkuchen, Gemüsekuchen usw.)	2				
	Pizza*	Gefüllte Pizza, Fladen (Hefeteig)	2			vorgeheizt	Dehnen Sie den Teig direkt auf dem Backblech. Schieben Sie bei gleichzeitigem Garen die Fettpfanne bzw. das Backblech auf Einschubhöhe 1 und die Grillroste auf Position 3 und 5.
	Pizzeria*	Auf Stein gebackene flache Pizza (Hefeteig)		4(Stein auf Backrost)			Geben Sie den Stein in den Backofen, um ihn zu erhitzen. BESTAETIGUNG BACKGUT EINGEG.

HINWEIS

* Für Hinweise zu den Funktionen verweisen wir auf folgende Seite und auf die Back/Brattabelle.

Die Garvorgänge Succès

Fleisch

- Nehmen Sie das Fleisch aus dem Kühlschrank und warten Sie, bis es **Zimmertemperatur** hat.
- Geben Sie tiefgefrorenes Fleisch erst nach **völligem Auftauen** in den Backofen.
- Die Zeit zum Durchziehen, die normalerweise bei gebratenem Fleisch nötig ist, ist in diesem Fall in der Garzeit enthalten. Das Fleisch kann somit sofort konsumiert werden, wenn es aus dem Backofen kommt.

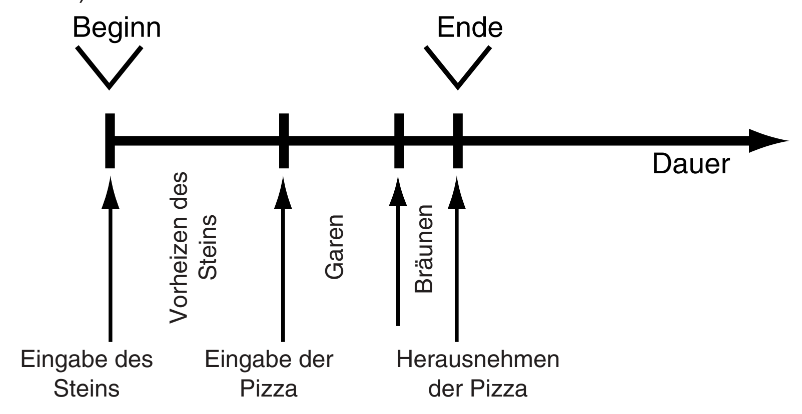
HINWEIS

Bei Rinderbraten und Lammkeule besteht die Möglichkeit, den Garvorgang (das Fleisch ist mehr oder weniger gar) über die Programmfunktion ± zu verlängern bzw. zu verkürzen. Dadurch erhält man einen Braten, der dem eigenen Geschmack am meisten entspricht.
Wir empfehlen Ihnen, diese Einstellung am Anfang der Vorgangs einzustellen.
Drehen Sie Schalter **A**, bis das Symbol ±, aufleuchtet, drehen Sie nun den Schalter **B**, um mehr oder weniger stark durchzubraten. Drücken Sie Schalter **B**, um die Einstelllung zu bestätigen.
Die getroffene Wahl wird für alle Garvorgänge dieser Art gespeichert.

Die Funktion Pizzeria

- Heizen Sie den **Pizzastein auf dem Grillrost** auf Einschubhöhe 4 auf;
- nach Ablauf der Vorheizzeit (Tonsignal), geben Sie die Pizza unter Verwendung eines Schiebers in den Backofen;
- bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken des Schalters **B** (Display-Einblendung: BESTAETIGUNG BACKGUT EINGEG);
- ist der Garprozess, der sehr kurz ist (3-4 Minuten) abgelaufen, zeigt ein Tonsignal an, dass die Bräunungsphase begonnen hat.
- Wenn Sie glauben, dass die Pizza gar ist, nehmen Sie sie mit dem Schieber heraus.

Soll eine weitere Pizza gebacken werden, warten Sie bitte ab, bis der Backofen anzeigt, dass der Stein erneut eine optimale Temperatur erreicht hat.
Es ist möglich, mehrere Pizzas kurz hintereinander zu backen, und dies in sehr kurzer Zeit (zum Beispiel: alle 7-8 Minuten eine fertige Pizza).



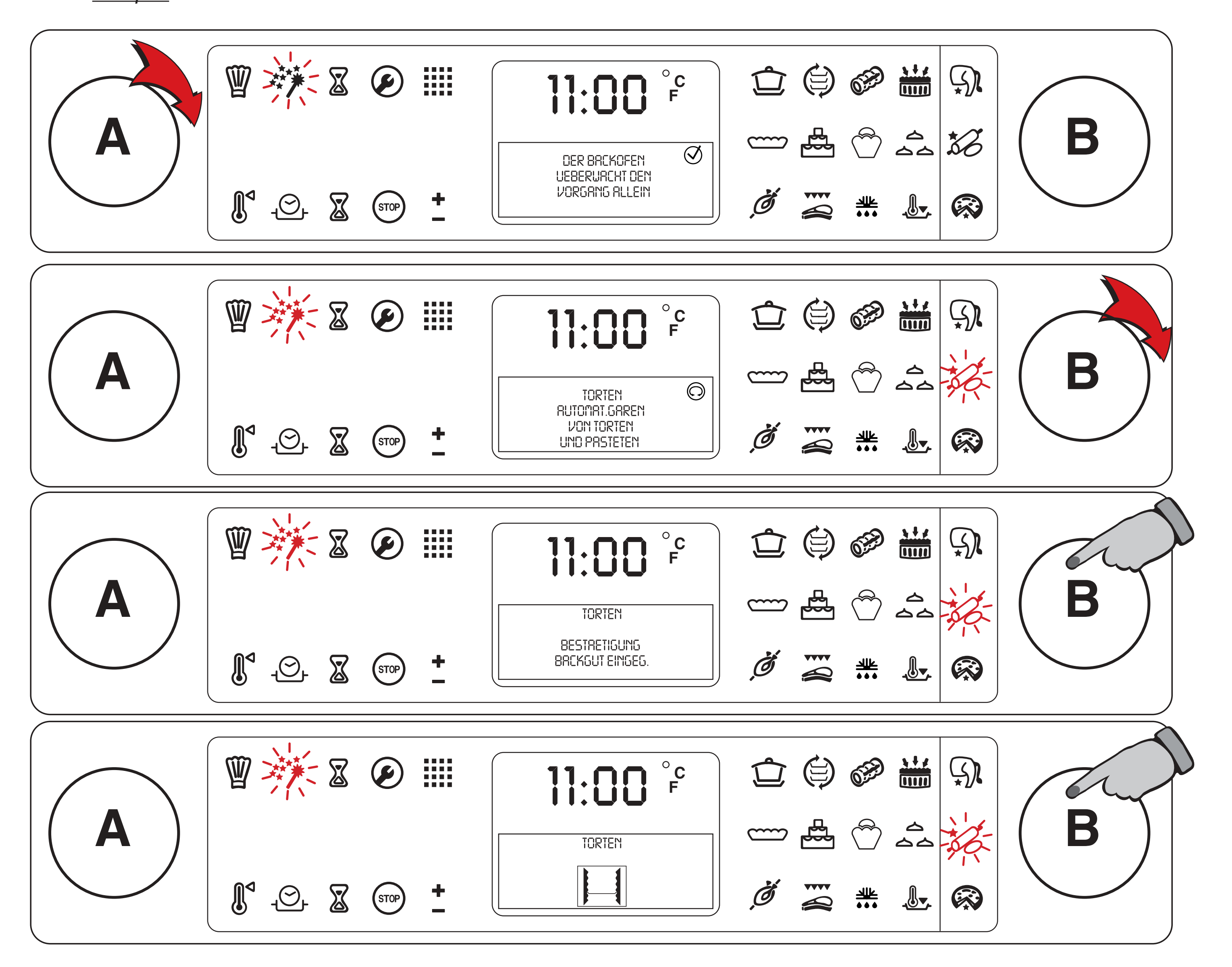
3. Start eines Garvorgangs Succès

Die Parameter "Garzeit" und "Temperatur" sind vorgegeben (nicht veränderbar).

- Den Schalter **A** nach rechts drehen, bis das Symbol aufleuchtet;,
- Schalter **B** drehen, bis das der gewählten Garart entsprechende Symbol aufleuchtet;
- drücken Sie Schalter **B**, um die Funktion zu bestätigen;
- bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken des Schalters **B**, **sobald der Backofen anzeigt**: BESTAETIGUNG BACKGUT EINGEG.

Bei allen **Succès**-Garvorgängen für Fleisch und Kuchen, erfolgt die Aufforderung zur Bestätigung unverzüglich. Für die Garvorgänge "Pizza" und "Pizzeria" (siehe Seite 13), erfolgt die Aufforderung zur Bestätigung erst nach Ablauf der Vorheizzeit.

Beispiel



4. Ausschalten des Backofens

Eine Folge von Signalen zeigt das **Ende der Garzeit** an und auf dem Display erscheint die Nachricht GARVORGANG BEENDET. Schalten Sie den Backofen aus: Drehen Sie Schalter **A** nach links; das Display zeigt AUSSCHALTEN an. Drücken Sie anschließend Schalter **A** oder **B**.

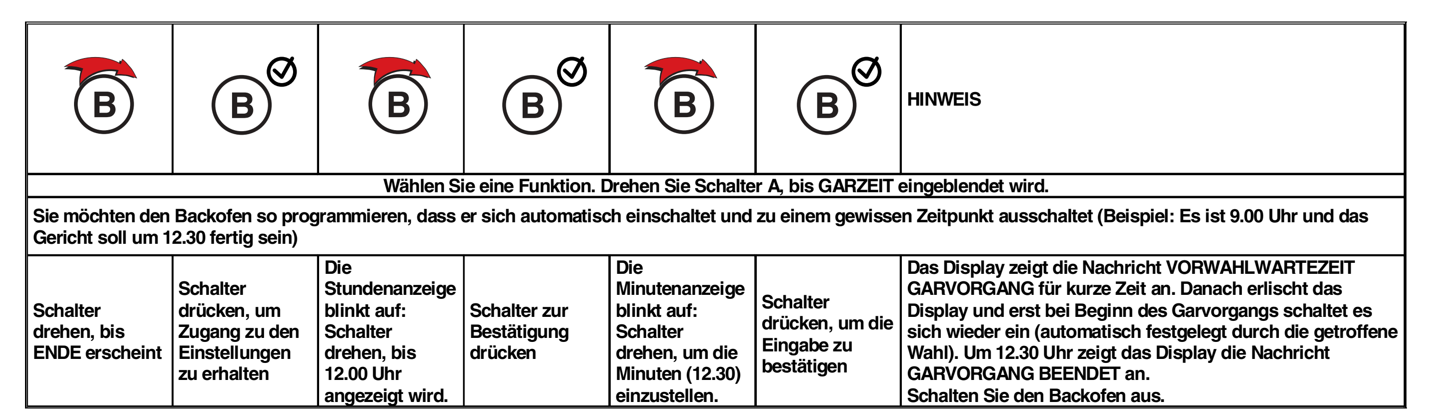
Es ist auch möglich, Schalter **A** nach rechts zu drehen, bis die Ikone STOP erscheint, und anschließend Schalter **A** oder **B** zu drücken.

HINWEIS

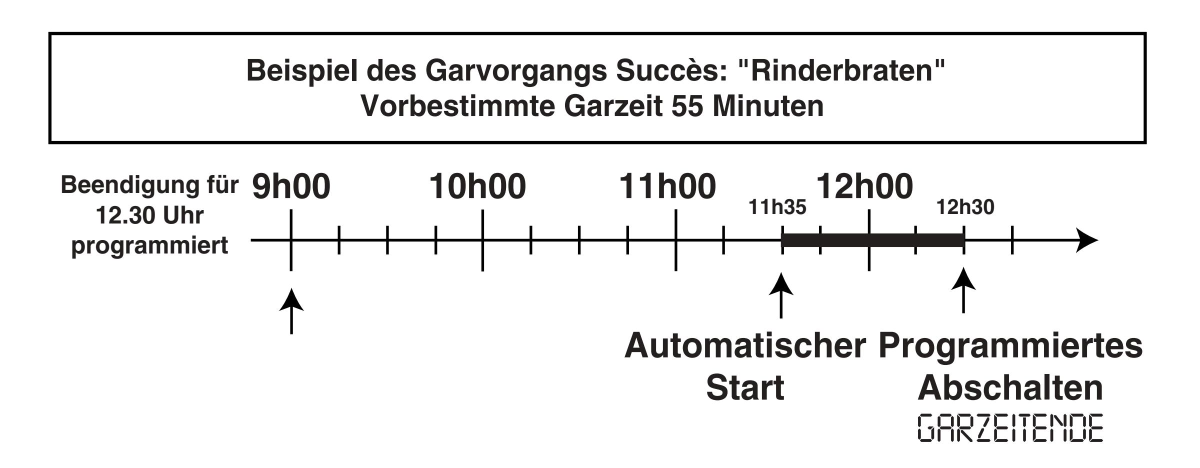
Wenn Sie den Backofen nicht per Hand ausschalten, geschieht dies erst, wenn die Temperatur sich genügend abgekühlt hat.

5. Programmierung eines Garvorgangs Succès

Die Parameter "Garzeit" und "Temperatur" sind vorgegeben (nicht veränderbar).
Das Garende kann innerhalb von fünf Minuten nach Start des Garvorgangs programmiert werden.



B	B	B	B	B	B	HINWEIS
Wählen Sie eine Funktion. Drehen Sie Schalter A, bis GARZEIT eingeblendet wird.						
Sie möchten den Backofen so programmieren, dass er sich automatisch einschaltet und zu einem gewissen Zeitpunkt ausschaltet (Beispiel: Es ist 9.00 Uhr und das Gericht soll um 12.30 fertig sein)						
Schalter drehen, bis ENDE erscheint	Schalter drücken, um Zugang zu den Einstellungen zu erhalten	Die Stundenanzeige blinkt auf: Schalter drehen, bis 12.00 Uhr angezeigt wird.	Schalter zur Bestätigung drücken	Die Minutenanzeige blinkt auf: Schalter drehen, um die Minuten (12.30) einzustellen.	Schalter drücken, um die Eingabe zu bestätigen	Das Display zeigt die Nachricht VORWAHLWARTEZEIT GARVORGANG für kurze Zeit an. Danach erlischt das Display und erst bei Beginn des Garvorgangs schaltet es sich wieder ein (automatisch festgelegt durch die getroffene Wahl). Um 12.30 Uhr zeigt das Display die Nachricht GARVORGANG BEENDET an. Schalten Sie den Backofen aus.



Zuordnungstabelle Gerichte/ Garfunktionen

Die nachfolgenden Tabellen geben Ihnen nützliche Hinweise für die Wahl der richtigen Garfunktion (**Création**), abgestimmt auf Ihr Backgut. Die Garzeit muss nach Rezept festgelegt werden, da sie von der Menge bzw. dem Volumen des Backguts abhängig ist.

	GARGUT	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
VORSPEISEN	Gemüsekuchen und Pasteten(Mürbeteig oder Blätterteig)	Quiche, Lauchtorte usw.	Torten	220° C	Backform auf Backblech
	Gefüllte Pizza mit Hefeteig(auch tiefgefroren)	Pizza, Fladen	Brioche	220° C	Backblech
	Pizza (anderer Teig)		Torten	220° C	Backform auf Backblech
	Plum-Cake (gesalzen)	Plum-Cake mit Oliven, Thunfisch usw.	Kuchen (oder Heißluft)	160° C	Backform auf Backblech
	Pikante Kuchen	Pikante Kuchen mit Käse, Lachspasteten ...	Kuchen (oder Heißluft)	200° C	Backblech
	Terrinen	Fisch-, Fleisch-, Gemüseterrinen usw.	Statisch	160° C	Terrinenform auf Backblech (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
	Gerichte in kleinen Formen	Geflügelleberpastete, Lachspüree usw.	Statisch	160° C	Formen auf Backblech (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
	Soufflé	Aufläufe mit Käse, Gemüse, Fisch usw.	Heißluft	200° C	Backform auf Backblech
	Gratin	Gratinierte Meeresfrüchte, Toast usw.	Grill	300° C	auf Backofenrost oder Gefäß auf Backofenrost
GEMÜSE/REISGERICHTE	Überbackenes (allg.)	Kartoffelgratin, Lasagne usw.	Gratin (oder Braten)	210 °C	Gefäß auf Backblech
	Gefülltes Gemüse	Kartoffeln, Tomaten, Zucchini, Blumenkohl usw.	Heißluft	200° C	Backblech/Form auf Backblech
	Geschmortes Gemüse im Tontopf	Möhren, Weißwurzel, Kopfsalat usw.	Statisch	200 °C	Tontopf auf Backblech
	Flan	Pilzflan, Gemüsefrikadellen usw.	Statisch	160 °C	Backform in Fettpfanne (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
	Terrinen	Gemüse-Terrinen	Statisch	160 °C	Backform in Fettpfanne (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
	Soufflé	Spargel-, Tomatensoufflé usw.	Heißluft	200 °C	Backform auf Backblech
	Pasteten	Gemüsepasteten usw.	Heißluft	200 °C	Backblech
	Gerichte in Alufolie	Trüffel usw.	Heißluft	200 °C	Alufolie auf Backblech
	Reisgerichte	Reis Pilaw	Statisch	180 °C	Gefäß auf Grillpfanne

	GARGUT	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
FLEISCH	Geflügel (gebraten)	Huhn, Hähnchen, Ente, Kapaun ...	Braten	210 °C	Geflügel auf Backofenrost
	Geflügel am Spieß	Huhn, Hähnchen	Drehspieß	270 °C	Unterlage für Drehspieß
	Braten	Schweine-, Kalbs-, Putenbraten, Roastbeef, Lammkeule, Rehschenkel, gefüllte Kalbsbrust usw.	Braten	210 °C	Fleisch auf Backofenrost
	Geschmortes Fleisch im ganzen Stück	Geschmorte Lammkeule (ganz), großer Kapaun oder Truthahn usw.	Heißluft	180 °C (nach einem Drittel der Kochzeit auf 160 °C herunterschalten)	Fleisch in der Fettpfanneln regelmäßigen Abständen mit der Garflüssigkeit begießen
	Schmoren in der Casserolle mit Deckel und traditionelle Gerichte	Rindsschmorbraten, Kaninchen, Kalbsgoulasch „Marengo", Lammfleisch mit Kartoffeln, Hähnchen mit Paprikaschoten usw.	Statisch	190 °C	Casserolle auf Backblech
	Gegrilltes	Steak, Kotelett, Bratwurst, Spießchen, Hühnerschenkel usw.	Grill	300 °C	Backofenrost (Einschubhöhe nach Größe)
	Fleisch im Teigmantel	Rindfleischfilet „Wellington", Keule im Teigmantel usw.	Heißluft	200 °C	Auf dem Backblech (bei großen Stücken die Temperatur auf 160 °C herunterschalten, nachdem der Teigmantel gar ist)
	Fleisch im Salzteig-Mantel	Geflügel in Salzteig usw.	Heißluft	240 °C	Fleisch auf Backblech oder Gefäß auf Backblech
FISCH	Gegrillter Fisch und Spießchen	Seebarsch, Makrele, Sardinen, Seebarbe, Thunfisch usw.	Grill	300 °C	Backofenrost (Einschubhöhe nach Größe)
	Ganze Fische (gefüllt)	Goldbrasse, Karpfen usw.	Heißluft	200 °C	Backblech
	Fischfilet (mit Zusatz von Wein oder anderen Flüssigkeiten)	Lachs, Drachenkopf, Kabeljau, Seebarsch usw.	Statisch	200 °C	Backblech
	Fisch in Alufolie	Seezunge, Limande, Jakobsmuscheln usw.	Heißluft	200 °C	Backblech
	Fisch im Teigmantel (Blätterteig oder Mürbeteig)	Lachs, Spießchen usw.	Heißluft	200 °C	Backblech
	Überbackener Fisch	Gratinierter Kabeljau usw.	Gratin (oder Braten) (Grill zum Anbräunen)	210 °C300 °C	Gefäß auf Backblech (oder Backofenrost zum Anbräunen mit Grill)
	Soufflé	Muscheln usw.	Heißluft	200 °C	Backform auf Backblech
	Fisch im Salzteig	Kabeljau, Karpfen usw.	Heißluft	240 °C	Fisch auf Backblech o. Gefäß auf Backblech

Zuordnungstabelle Gerichte/ Garfunktionen

	GARGUT	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
KUCHEN U. GEBÄCK	Plätzchen (ohne Hefe)	Biskuit, Löffelbiskuit, versch. Plätzchen, Brownies	Kuchen (oder Heißluft)	200 °C	Backform auf Backblech
	Plum-Cake und Pfundkuchen (mit Backpulver)	Plum-Cake mit Obst, Marmorkuchen, Pfundkuchen usw.	Kuchen (oder Heißluft)	160 °C	Backform auf Backblech
	Obstkuchen (Mürbeteig oder Blätterteig, mit oder ohne Guss)	Apfel-, Mirabellen-, Birnenkuchen usw.	Torten	220 °C	Backform auf Backblech
	Käsekuchen		Torten	200 °C	Backform auf Backblech
	Kuchen mit Hefeteig	Süße Kuchen, Kuchen mit Brotkrümeln und Obst	Brioche	180 °C	Backform auf Backblech
	Teigböden für Torten (Sandteig)	Torten mit frischem Obst (Erdbeeren, Himbeeren usw.)	Torten	180 °C	Backform auf Backblech (Hülsenfrüchte zum Blindbacken)
	Pasteten (Blätterteig oder Mürbeteig)	Birnenpasteten usw.	Torten	220 °C	Backform auf Backblech
	Kleines Gebäck	Brandteiggebäck (Windbeutel), versch. Gebäck, Bigné, Saint- Honoré-Torte usw.	Kuchen (oder Heißluft)	190 °C	Backblech
	Blätterteig	Apfeltaschen, Gemüsekuchen, Pasteten usw.	Kuchen (oder Heißluft)	200 °C	Backblech
	Kleines Konditorei-Gebäck (mit Hefe)	Croissants, süße Küchlein, Brioche ohne Füllung, kl. Savarin usw.	Brioche	180 °C	Backblech
	Großes Konditorei-Gebäck (mit Hefe)	Gugelhopf, Christstollen, süßes Brot, Brioche ...	Brioche	160 °C	Backblech oder Backform auf Backblech
PLÄTZCHEN/KLEINES GEBÄCK	Plätzchenteig	Gebäck in Papierformen, Löffelkuchen usw.	Kuchen (oder Heißluft)	180 °C	Backblech
	Sandteig	Mürbeteigplätzchen, Spritzgebäck, Kekse usw.	Kuchen (oder Heißluft)	200 °C	Backblech
	Blätterteig	Versch. Blätterteiggebäck	Kuchen (oder Heißluft)	200 °C	Backblech
	Mandelgebäck, Kokoskugeln	Mandelgebäck mit Kokosnuss oder Mandeln	Kuchen (oder Heißluft)	180 °C	Backblech
	Hefeteig	Mini-Brioche, Mini-Croissants usw.	Brioche	180 °C	Backblech
	Weiße Baisers		Weiße Baisers (oder Heißluft)	70 °C	Backblech
	Gebräunte Baisers		Gebräunte Baisers (oder Heißluft)	110 °C	Backblech
SÜSSSPEISEN	Pudding	Reispudding, Brotpudding usw.	Kuchen (oder Heißluft)	190 °C	Backform auf Backblech
	Cremes und Eierspeisen, Griespudding	Karamellpudding, Creme Brulee, Schokoladenflan usw.	Kuchen (oder Heißluft)	160 °C	Formen in Fettpfanne (Wasserbad in Fettpfanne)
	Süße Reisspeisen	Versch. Reisspeisen	Kuchen (oder Heißluft)	180 °C	Backform auf Backblech
	Soufflé	Soufflé mit Likör, Obst usw.	Kuchen (oder Heißluft)	200 °C	Backform auf Backblech
OBST	Gefülltes Obst oder Obst in Alufolie	Bratäpfel usw.	Heißluft	200 °C	Backform bzw. Alufolie auf Backblech
	Obstgratin (mit Weinschaumcreme)	Gratin mit frischem Obst	Grill	300 °C	Gefäß auf Backofenrost

	GARGUT	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
VERSCHIEDENES	Yoghurt		Statisch	50° C	Kleine Form a/Backblech
	Trockenobst	Trockenobst, Trockenpilze oder Trockengemüse in Scheiben usw.	Heißluft	60° C	auf Backofenrost
	Sterilisieren	Eingemachtes Obst im Glas usw.	Sterilisieren (oder Heißluft)	130° C	Gläser a/Backblech
	Aufwärmen von Speisen	Fertiggerichte (Haus- oder Industrieprodukte)	Aufwärmen von Speisen (oder Heißluft)	140° C	Behälter a/Backblech
	Hausgebackenes Brot		Heißluft	260°C für 10 Min. 210°C bis zum Abschluss der Garzeit	Backblech

	GARGUT	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE	HINWEIS
NIEDRIGTEMPERATUR (Umgebungstemperatur)	Rinder-, Schweine-, Kalbs-braten, Lammkeule usw.	Niedrigtemperatur	85 °C	Fleisch (oder Gefäß) auf Bratrost	Fleisch in der Kasserolle auf dem Kochfeld zuerst ringsum anbraten.
	Brathähnchen, gebratenes Geflügel usw.		120 °C		

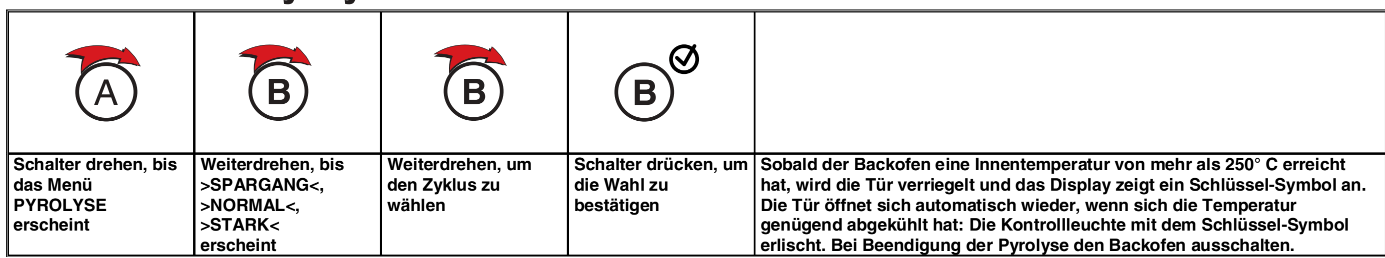
Pyrolyse

KONSULTIEREN SIE DAS KAPITEL "REINIGUNG UND PFLEGE DES BACKOFENS" IN DER INSTALLATIONSANLEITUNG (GÜLTIG FÜR ALLE BACKÖFEN).

1. Nützliche Maßnahmen vor einer Pyrolyse-Selbstreinigung

- Entfernen Sie übermäßige Verunreinigungen, besonders größere Fettspritzer, um zu vermeiden, dass sich Flammen entwickeln oder Rauch freigesetzt wird.
- **Nehmen Sie alle Zubehörteile, die Rahmen und die Gleitschienen (falls vorhanden) aus dem Backofen, bevor Sie eine Pyrolyse starten.** Unter Einwirkung besonders hoher Temperaturen können sich diese Teile verformen oder ihre Farbe ändern.
- Lassen Sie keine Geschirrtücher oder Topflappen auf dem Griff des Backofens.

2. Start einer Pyrolyse



A	B	B	B	
Schalter drehen, bis das Menü PYROLYSE erscheint	Weiterdrehen, bis >SPARGANG<, >NORMAL<, >STARK< erscheint	Weiterdrehen, um den Zyklus zu wählen	Schalter drücken, um die Wahl zu bestätigen	Sobald der Backofen eine Innentemperatur von mehr als 250° C erreicht hat, wird die Tür verriegelt und das Display zeigt ein Schlüssel-Symbol an. Die Tür öffnet sich automatisch wieder, wenn sich die Temperatur genügend abgekühlt hat: Die Kontrollleuchte mit dem Schlüssel-Symbol erlischt. Bei Beendigung der Pyrolyse den Backofen ausschalten.

3. Ausschalten des Backofens

Eine Serie von Tonsignalen zeigt an, dass **Ende der Pyrolyse** an.
Schalten Sie den Backofen aus: Drehen Sie Schalter **A** nach links; das Display zeigt AUSSCHALTEN an. Drücken Sie anschließend Schalter **A** oder **B**.

Es ist auch möglich, Schalter **A** nach rechts zu drehen, bis die Ikone STOP erscheint, und anschließend Schalter **A** oder **B** zu drücken.
Das Display zeigt 🔑 an, solange die Backofentemperatur zu hoch ist.
Während dieses Zeitintervalls, sind die Garfunktionen nicht zugänglich (auf dem Display wird die Anzeige ENTSPERRUNG ABWARTEN eingeblendet).

HINWEIS
Wird der Backofen nicht von Hand ausgeschaltet, schaltet er nach einer kurzen Zeit automatisch aus.

4. Wichtige Hinweise:

- **Die zugänglichen Teile können sehr heiß werden. Halten Sie Kleinkinder demnach vom Backofen fern.**
- Vermeiden Sie, das Email mit spitzen Gegenständen zu bearbeiten, um Schmutz zu entfernen (z.B. Messer)
- Verwenden Sie bitte keine Scheuerschwämme oder -pulver.
- Achten Sie während der Backofenreinigung darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Türschlitze in den Backofen eindringt.

Warten Sie bitte nach einer Pyrolyse, bis der Backofen völlig erkaltet ist, bevor sie die Asche der verbrannten Rückstände entfernen.
Reinigen Sie die Türdichtung von Hand, da diese durch die Pyrolyse nicht gereinigt werden.

Zur Beschleunigung der Vorheizzeiten, wodurch Energie gespart werden kann, empfiehlt es sich:
- die Pyrolyse sofort nach einem Garvorgang zu starten;
- einen weiteren Garvorgang sofort nach der Pyrolyse zu starten (die zurückgebliebene Asche ist absolut unschädlich).

Durch das Backofenfenster kann beobachtet werden, wie aufgrund des Pyrolyseverfahrens einige Speisereste bei Kontakt mit den Heizelementen verkohlen und aufglimmen: Es handelt sich um eine spontane Verbrennung, und ist ein völlig normaler Vorgang, der keine Gefahren mit sich bringt.

HINWEIS
Möchten Sie den Start der Pyrolyse-Selbstreinigung auf eine spätere Zeit verschieben, dann verfahren Sie zur Vorprogrammierung so wie beim **Succés**-Garvorgang.

WAS TUN, WENN ...

... aus Ihrem Backofen starker Rauch austritt:

- Überprüfen Sie, dass die geeignete Funktion bezüglich des gewünschten Garvorgangs gewählt wurde.
- Überprüfen Sie, dass die angezeigte Temperatur (falls sie vom Benutzer verändert wurde) nicht zu hoch ist.
- Prüfen Sie, ob sich im Backofen übermäßiger Schmutz befindet und ziehen Sie eventuell eine Reinigung in Betracht: Lebensmittelrückstände können, sobald sie verkohlen, Rauch und scharfe Gerüche freisetzen.

... das Gebläse in Betrieb bleibt, nachdem der Garvorgang beendet ist:

- Das Gebläse schaltet sich automatisch aus, wenn die Innentemperatur des Backofens genügend gesunken ist.

... der Backofen nicht heizt:

- Überprüfen Sie, dass der Backofen nicht auf Demo eingestellt ist: konsultieren Sie evtl. den diesbezüglichen Abschnitt.
- Überprüfen Sie die Backofentür: Ist diese geöffnet, zeigt das Display TÜR IST OFFEN an.
- Überprüfen Sie, dass die Sicherung nicht herausgesprungen ist.
- Überprüfen Sie, dass kein Stromausfall (seitens des Stromnetzes) besteht.

Eigendiagnose

Ihr Backofen ist mit einer Eigendiagnose-Funktion ausgestattet: bei nicht sachgemäßem Betrieb zeigt das Display einen Zweiziffercode an: ER00.
Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an ein zugelassenes Kundendient-Zentrum (siehe Installationsanleitung), und teilen Sie folgende Daten mit:

- die Handels- und Seriennummer des Gerätes (ersichtlich auf dem Garantieschein),
- o den angezeigten Fehler-Code und die eingesetzte Funktion.

Technische Eigenschaften

Nutzabmessungen des Backofens:

Breite: cm 43,5
Tiefe: cm 40
Höhe: cm 32

Nutzvolumen des Backofens:

Liter 56

ENERGIE-ETIKETT
Richtlinie 2002/40/CE über die Etikettierung von Elektrobacköfen
Norm EN 50304
Energieverbrauch Natürliche Konvektion

Heizfunktion: Statisch

Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion

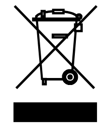
Heizfunktion: Braten

Versorgungsspannung und -frequenz:

220-240V~ 50Hz 2560-3050W

NB: Die Gleitschienen wurden bei der Errechnung des Backofenvolumens und des Verbrauchs nicht berücksichtigt.





Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 2006/95/**EWG** vom 12/12/06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 89/336/**EWG** vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen;
- 93/68/**EWG** vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.
- 2002/96/**EC**

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne" auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.
Endverbraucher können ihr Elektrohaushaltsgerät zu öffentlichen Recyclinghöfen, anderen kommunalen Müllsammeleinrichtungen oder, falls durch nationales Recht erlaubt, bei einem Neukauf eines vergleichbaren Gerätes dem Händler in Obhut geben.
Alle führenden Hausgerätehersteller arbeiten aktiv an der Erstellung eines Systems zur Sammlung und Entsorgung von Elektrohaushalts-Altgeräten.